

食品安全に関する意見交換会

(放射性物質、食品添加物及び農薬等)

【主催】

消費者庁 / 内閣府食品安全委員会 / 厚生労働省 / 農林水産省



講演資料

1) 日本の食品安全行政の仕組みについて

消費者庁消費者安全課

2) 食品健康影響評価について

内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課

3) 食品中の放射性物質について

・食品中の放射性物質の規格基準について

消費者庁食品衛生基準審査課

・食品中の放射性物質の対策と現状について

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課
農林水産省消費・安全局食品安全政策課

・風評に関する消費者意識の実態調査

消費者庁消費者安全課

4) 食品添加物、農薬の規格基準等について

消費者庁食品衛生基準審査課

日本の食品安全行政の仕組みについて

消費者庁消費者安全課

1

食品安全基本法について

食品安全基本法の制定の背景

①食生活を取り巻く状況の変化

食品流通の広域化・国際化の進展、新たな危害要因の出現、新たな技術の開発等

②2000年代に食の安全を脅かす事件が頻発

BSE（牛海綿状脳症）の発生、残留農薬問題 等

③食の安全に関する国際的動向の変化

生産から消費に至る、各段階での安全性の確保（フードチェーン・アプローチ）、科学的知見に基づいて必要な措置を講じ、国民への悪影響を未然に防止

➡ 2003年（平成15年） **食品安全基本法 施行**
⇒ リスクアナリシスの導入

2

2

食品安全基本法のポイント

食品安全基本法

（平成十五年五月二十三日法律第四十八号）

第三条 食品の安全性の確保は、このために**必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられること**により、行われなければならない。

第四条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の行為におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすことにかんがみ、食品の安全性の確保はこのために必要な措置が**食品供給行程の各段階において適切に講じられること**により、行われなければならない。

第五条 食品の安全性の確保は、このために**必要な措置が食品の安全性の確保に関する国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて講じられること**によって、食品を摂取することによる**国民健康への悪影響が未然に防止**されるようにすることを旨として、行われなければならない。

3

3

食品安全行政の基本（食品安全基本法）

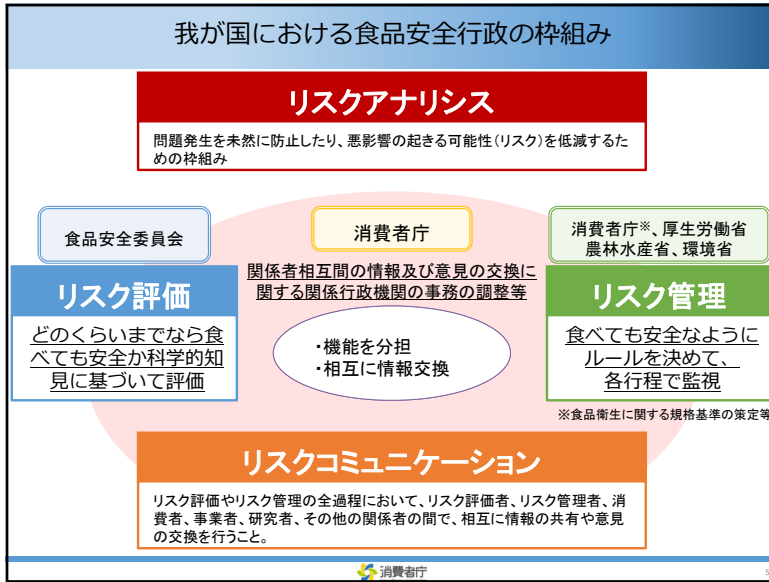
- ・国民の健康の保護が最も重要
- ・農場などから食卓まで（フードチェーン）をカバー



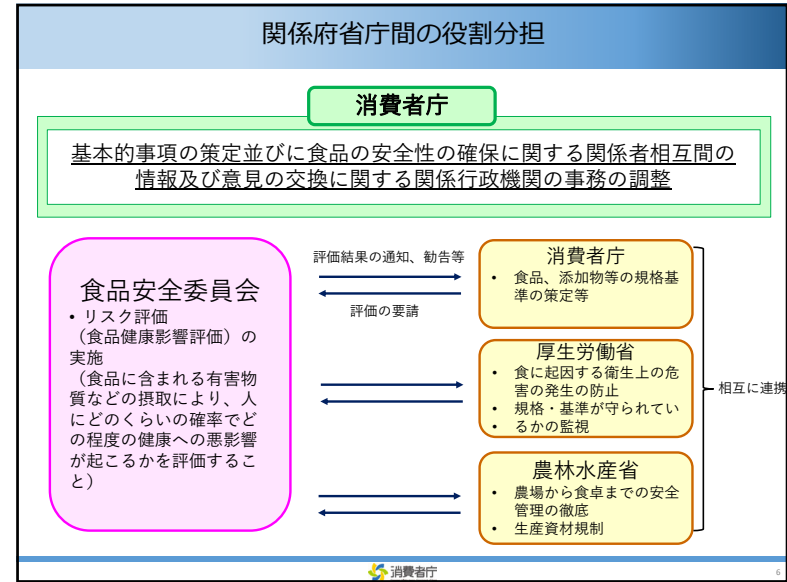
- ・国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ
- ・科学的知見（科学データ）に基づいて
- ・リスク管理措置（科学的判断）が講じられることによって
- ・健康への悪影響を未然に防止

4

4



5



6

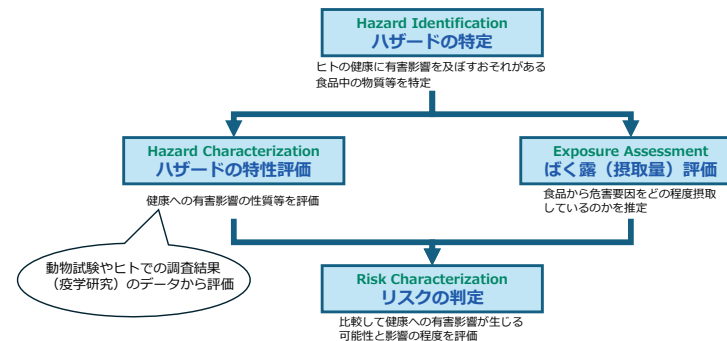


7

食品健康影響評価について

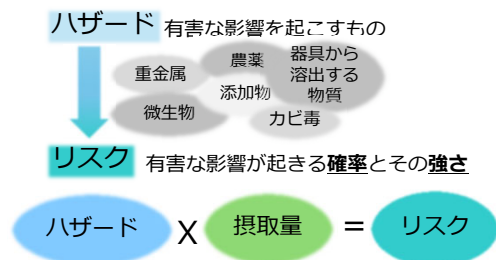
リスク評価（食品健康影響評価）とは

食品に含まれる有害物質などを摂取することにより、どのくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること

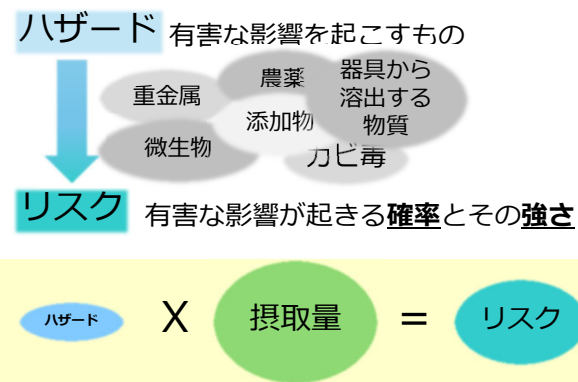


ハザードとリスク

リスクとは、有害な影響を起こす物質または食品の状態（危害要因＝ハザード）によって人に悪影響が起きる可能性と影響の程度のことをいいます。

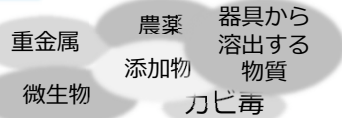


食品安全分野におけるハザードとリスク

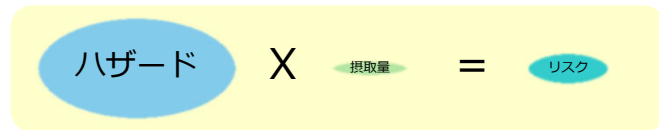


食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの



リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**



何について食品健康影響評価をしているか

食品安全委員会の取組と成果（令和5年4月1日現在）	
添加物	● 添加物の食品健康影響評価を302件実施し、添加物の指定、使用基準の改正等に貢献した。
農薬	● 農薬の食品健康影響評価を1,220件実施し、食品の残留農薬基準の設定・見直し等に貢献した。
汚染物質	● 汚染物質の食品健康影響評価を70件実施し、食品の規格基準の設定や普及啓発、調査・研究等に貢献した。
プリオン	● BSEプリオンによる人への影響を評価し、国内での発生防止に貢献。
食中毒原因微生物等	● 腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター等の微生物等の評価を実施し、規格基準等に反映に貢献。
薬剤耐性菌	● 薬剤耐性菌による影響等を評価し、管理措置の設定に貢献。
遺伝子組み換え食品等	● 遺伝子組み換え食品等の食品健康影響評価を359件実施し、遺伝子組み換え食品等の安全確保等に貢献。
新開発食品等	● いわゆる「健康食品」に関する報告書のとりまとめや食品安全委員会が自ら実施した食品に含まれるトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価等によって、具体的なメッセージを発信し、消費者の理解の向上に貢献。

農薬や食品添加物の場合

食品添加物や農薬の評価に必要な動物試験の例

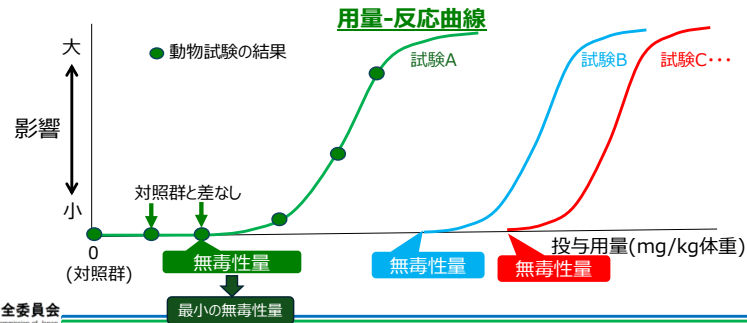
- ・メーカーなどが実施したたくさんの毒性に係る動物試験結果を確認。
- ・複数の用量（例：0、10、30、100 mg/kg体重）で動物に投与して影響があるかを、それぞれの試験で調べます。

単回投与毒性試験	1回の投与で短期間に出る毒性
繁殖毒性試験	実験動物2世代にわたる生殖機能や新生児の生育への影響
発生毒性試験	妊娠中の動物に投与した際の胎児への影響
発がん性試験	悪性腫瘍の発生・促進の毒性
体内動態試験	体内での吸収、分布、代謝、排泄などの試験
遺伝毒性試験	DNAや染色体に変化を与えるか
一般薬理試験	生体機能への影響等
発達神経毒性試験	児動物の脳の発達、性成熟、学習能、運動量への影響等

(注) 誰がどこで実施しても科学的に妥当な結果が得られるよう、試験ごとに必要な動物の種類（マウス、ラット、ウサギ、イヌなど）、数、機器、試験の日数、手順などの試験方法や試験実施施設の要件を満たさないとはいけません。

毒性が認められない量を求めるとは？

- 実験動物を用いた様々な毒性試験から用量反応関係を確認し、何ら有害作用が認められない量（無毒性量）を決定
- その中から一番小さい無毒性量を、毒性が認められない量とする。
注：動物のデータをヒトに当てはめて推定することが妥当かどうか、慎重な検討が必要

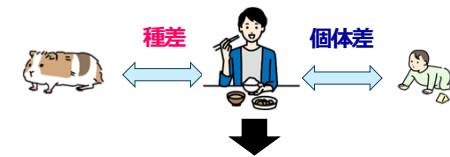


許容一日摂取量（ADI）の設定

無毒性量（NOEL）：実験動物を用いた毒性試験において、何ら有害作用が認められない用量レベル

÷

安全係数（SF）：動物データからヒトにおける安全性を確保するための係数（種差と個体差を勘案して100が一般的）



許容一日摂取量（ADI）※：ヒトが生涯、毎日摂取しても有害作用を示さない量

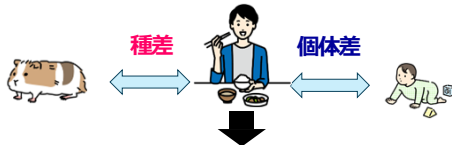
※ 食品の生産過程で意図的に使用する物質又は使用した結果食品に含まれる可能性のある化学物質に設定

急性参照用量（ARfD）の設定（農薬の場合）

無毒性量（NOEL）：実験動物を用いた毒性試験において、急性の有害作用が認められない用量レベル

÷

安全係数（SF）：動物データからヒトにおける安全性を確保するための係数（種差と個体差を勘案して100が一般的）



急性参照用量（ARfD）：ヒトが24時間またはそれより短時間に摂取しても有害作用を示さない量

汚染物質の場合
(カドミウム、鉛など)

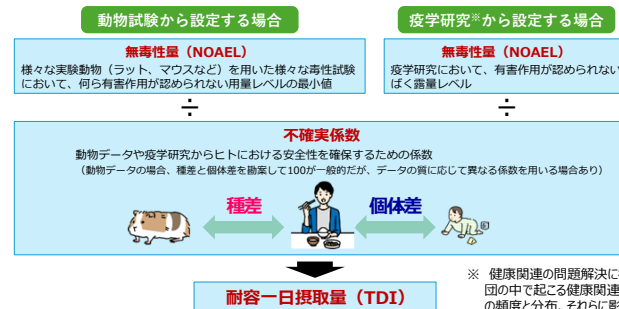
汚染物質の特徴（農薬・食品添加物等と異なる点）

	農薬、食品添加物など	汚染物質（例：重金属、PFAS）
特徴	食料生産のために意図的に使用した結果、対象食品に存在	水、土壌、大気等の環境の汚染や製造・加工などのプロセスが原因となって 意図せずして 幅広い食品に存在
管理のしやすさ	<ul style="list-style-type: none"> 規格や使用基準を設けることで管理が可能 毒性が高いものは使用を禁止できる 	<ul style="list-style-type: none"> 生産方法等を改善しない限り、普通は自然には減らない 完全に食品から取り除くのは困難 <p>「ALARA (as low as reasonably achievable) の原則」 食品中の汚染物質を、「無理なく到達可能な範囲でできるだけ低くすべき」という考え方。 国際的に汚染物質等の基準値作成の基本となっている。</p>
安全性に係るデータ取得主体	製造者等（申請者）	国・行政機関、研究機関等
試験方法/試験実施施設の要件	あり (OECDテストガイドライン/GLP基準*)	なし
データの種類	上記による試験データが中心	調査・研究報告書、論文等
データの量	多い	少ない
データの質	一定の要件を満たしたもについては、質が担保	質が高いものも低いものもあり
評価結果の例	許容一日摂取量 ADI: Acceptable Daily Intake	耐容一日摂取量 TDI: Tolerable Daily Intake

* 優良試験所規範（GLP: Good Laboratory Practice）：化学物質等の各種安全性試験成績の信頼性を確保するために、試験施設が備えるべき試験設備、機器、試験施設の組織及び人員、操作の手順等に関する基準を定めたもの

耐容一日摂取量（TDI）の設定

- 意図的に使用されていないにもかかわらず食品中に存在する化学物質に設定
- 毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量
- 動物試験やヒトの疫学研究の結果から、科学的に適切と判断される研究や結果を選択し、それに基づき設定



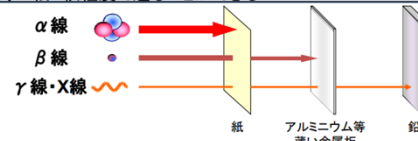
※ 健康関連の問題解決に役立てることを目的とし、人間集団の中で起こる健康関連の様々な事象（疾病発生等）の頻度と分布、それらに影響を与える要因を研究したものと

放射性物質の場合

放射線とは

物質を通過する高速の粒子、高いエネルギーの電磁波

- ガンマ(γ)線/エックス(X)線
 - ガンマ線はエックス線と同様の電磁波
 - 物質を透過する力がアルファ線やベータ線に比べて強い
- ベータ(β)線
 - 電子の流れ
 - 薄いアルミニウム板で遮ることができる
- アルファ(α)線
 - ヘリウムと同じ原子核の流れ
 - 薄い紙1枚程度で遮ることができる



放射線、放射能、放射性物質の違い

「放射線」は物質を透過する、高いエネルギー*を持った光線の一種や電子、原子核などの粒子で、この放射線を出す能力を「放射能」といい、この能力を持った物質を「放射性物質」といいます。

*原子を電離(イオン化:原子中の電子が増減すること)する力

懐中電灯に例えてみると、光が放射線、懐中電灯が放射性物質、光を出す能力が放射能に当たります。

放射性物質=放射線を出す能力を持つ



*光を浴びても身体が光るようにはならないのと同様に、放射線を浴びても身体が放射能を持つようにはなりません。放射性物質が皮膚や衣類に付着した場合に検出される放射線は、洗浄等で放射性物質を取り除けばなくなります。放射線が人から人へうつることはありません。

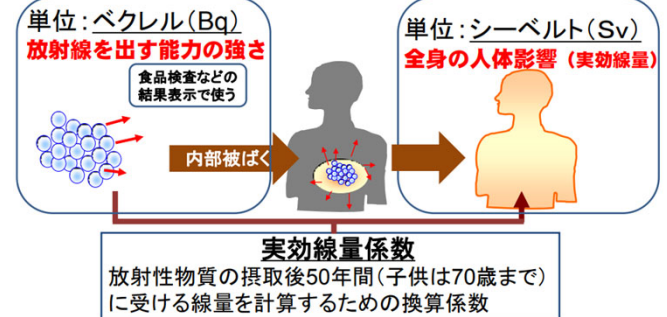
出典：食品と放射能Q&A（消費者庁）

17

17

放射線の単位

- 「放射能の強さ」の単位は「ベクレル」
- 「人体影響レベル」の単位は「シーベルト」
- ベクレルとシーベルトをつなぐ「実効線量係数」



18

食品中の放射性物質のリスク評価にあたって（平成23年）

- 国内外の放射線の健康影響に関する文献を検討（約3300文献）
 - UNSCEAR（原子放射線に関する国連科学委員会）等の報告書とその引用文献
 - ICRP（国際放射線防護委員会）、WHO（世界保健機関）の公表資料等
- 次の観点から文献を精査
 - 被ばく線量の推定が信頼に足るか
 - 調査研究手法が適切か、等
- 外部被ばくを含む疫学データの援用
 - 食品由来の内部被ばくに限定した疫学データは極めて少なく、外部被ばくを含んだ疫学データも用いて検討

19

19

リスク評価結果の概要（平成23年）

- ・放射線による影響が見いだされているのは、一般生活で受ける放射線量を除く生涯における追加の累積線量が、**およそ100mSv以上**
- ・小児の期間は、**感受性が成人より高い可能性（甲状腺がんや白血病）がある**
- ・**100mSv未満の健康影響について言及することは困難と判断**
 - 放射線以外の様々な影響と明確に区別できない可能性
 - 根拠となる疫学データの対象集団の規模が小さい など

20

20

「おおよそ100mSv」とは

- この値を超えると健康上の影響が出る可能性が高まることが統計的に確認されている値
- この値を超えると健康影響が必ず出るというものではない
= 『安全と危険の境界ではない』
- 食品についてリスク管理機関が適切な管理を行うために考慮すべき値

最後に

食品安全委員会の情報発信（公式ホームページ）



化学物質や微生物など
食品安全に関する情報を
掲載しています。

食品安全委員会
ホームページ



食品安全委員会の情報発信（SNS等）


X : @FSCJ_PR

Facebook : 内閣府 食品安全委員会

YouTube : 食品安全委員会




フォロー、チャンネル登録をお願いします


消費者庁
 Consumer Affairs Agency, Government of Japan

食品中の放射性物質の規格基準について

消費者庁
 食品衛生基準審査課



消費者ホットライン188
 イメージキャラクター イヤヤン

1

1

食品中の放射性物質への対応の流れ

- 食品中の放射性物質に関する基準値の設定**
 原子力安全委員会の示した指標値を暫定規制値として対応（平成23年3月17日～24年3月31日）
 厚生労働省薬事・食品衛生審議会、食品安全委員会、放射線審議会での議論を踏まえ、基準値を設定（平成24年4月1日～）
- ※以下、検査～出荷制限については厚生労働省HP参照
https://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html
- 食品中の放射性物質に関する検査**
 17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査を開始（平成23年3月18日～）
 原子力災害対策本部において、地方自治体が策定する検査計画に対するガイドラインを策定（平成23年4月4日）
- 基準値を超過する食品の回収、廃棄**
 食品衛生法に基づき、基準を超過した食品については、同一ロットの食品を回収、廃棄
- 食品の出荷制限等【原子力災害対策本部】**
 原子力災害対策特別措置法に基づき、基準を超過した地点の広がり等を踏まえ、県域又は県内の一部の区域を単位として出荷制限等を指示（平成23年3月21日～）
- 食品の出荷制限等の解除【原子力災害対策本部】**
 直近の1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下 など

2

2

規制対象とする放射性核種の考え方について

- 規制の対象とする核種**
 規制の対象は、福島原発事故により放出した放射性核種のうち、原子力安全・保安院がその放出量の試算値リストに掲載した核種で、**半減期1年以上の放射性核種全体（セシウム134、セシウム137、ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106）**とする。
- ※ 半減期が短く、既に検出が認められない放射性ヨウ素や、原発敷地内においても天然の存在レベルと変化のないウランについては、放射性セシウムの基準値には考慮していない。
- 規制値設定の考え方**
 放射性セシウム以外の核種（ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106）は、測定に時間がかかるため、移行経路ごとに各放射性核種の移行濃度を解析し、産物・年齢区分に応じた放射性セシウムの寄与率を算出し、合計して1mSvを超えないように放射性セシウムの基準値を設定する。
- ※ 放射性セシウム以外の核種の線量は、例えば19歳以上で約12%。

規制対象核種	（物理的）半減期
セシウム134	2.1 年
セシウム137	30 年
ストロンチウム90	29 年
プルトニウム	14 年～
ルテニウム106	374 日

3

3

食品区分の範囲について

食品区分	設定理由	含まれる食品の範囲
飲料水	① すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が多い ② WHOが飲料水中の放射性物質の指標値（10 Bq/kg）を提示 ③ 水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能	<input type="radio"/> 直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶
乳児用食品	<input type="radio"/> 食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	<input type="radio"/> 健康増進法（平成14年法律第103号）第43条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの <input type="radio"/> 乳児の飲食に供することを目的として販売するもの
牛乳	① 子どもの摂取量が特に多い ② 食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	<input type="radio"/> 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号）の乳（牛乳、低脂肪乳、加工乳など）及び乳飲料
一般食品	以下の理由により、「一般食品」として一括して区分 ① 個人の食習慣の違い（摂取する食品の偏り）の影響を最小限にすることが可能 ② 国民にとって、分かりやすい規制 ③ コーデックス委員会などの国際的な考え方と整合	<input type="radio"/> 上記以外の食品

4

4

食品中の放射性物質に関する基準値について

- 食品中の放射性物質の現行の基準値は、食品の国際規格を策定しているコーデックス委員会*が指標としている、**年間線量1ミリシーベルト**を踏まえるとともに、食品安全委員会による食品健康影響評価を受け、厚生労働省薬事・食品衛生審議会等での議論を踏まえて設定している。

※ FAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）の合同委員会

食品から受ける線量
(人体への影響)
の上限

↓

**年間線量
1ミリシーベルト**

食品 1 kg
あたりの量
に換算

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100

(単位：ベクレル/kg)

※ 現行基準値は、放射性セシウム以外の核種（ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106）からの線量を含め、食品を摂取することにより受ける線量が、年間1ミリシーベルトを超えないように放射性セシウムの基準値を設定している。

5

食品中の放射性物質に関する基準値の設定①

基準値のもととなる1人当たりの年間線量の上限值

1ミリシーベルト

水

約 **0.1** ミリシーベルト

食品

約 **0.9** ミリシーベルト (0.88~0.92)

放射性セシウム

飲料水の基準値
(10ベクレル/kg)の水を
1年飲んだ場合に
相当する線量を割当て

セシウム以外の放射性物質による影響を考慮
(例：19才以上では、多めに見積もって食品からの線量の約12%)
※ストロンチウム90、プルトニウム、ルテニウム106

6

食品中の放射性物質に関する基準値の設定②

食品からの線量の上限值
1ミリシーベルト/年

↓

飲料水の線量
(約0.1ミリシーベルト)を引く

↓

一般食品に割り当てる
線量を決定

(約0.9ミリシーベルト)

年齢区分	摂取量	限度値(ベクレル/kg)
1歳未満	男女平均	460
1歳～6歳	男	310
	女	320
7歳～12歳	男	190
	女	210
13歳～18歳	男	120
	女	150
19歳以上	男	130
	女	160
妊婦	女	160
最小値		120

各年齢区分のうち最も厳しい(小さい)値を下回る数値に設定

**基準値
100ベクレル/kg**

※ 年齢区分別の摂取量と換算係数(実効線量係数)を用いて算出

※ 流通する食品の半分が基準値上限の放射性物質を含むと仮定

7

流通食品での調査 (マーケットバスケット調査)

- 各地で流通する食品を購入し、放射性セシウムを精密に測定
国民の食品摂取量(国民健康・栄養調査)の、地域別平均に基づいて購入し、混合して測定
 - 通常の食事の形態に従った、簡単な調理をして測定
 - 生鮮食品はできるだけ地元産・近隣産のものを購入
- この測定結果をもとに、食品から人が1年間に受ける放射線量を計算

放射性セシウムから受ける
年間の放射線量

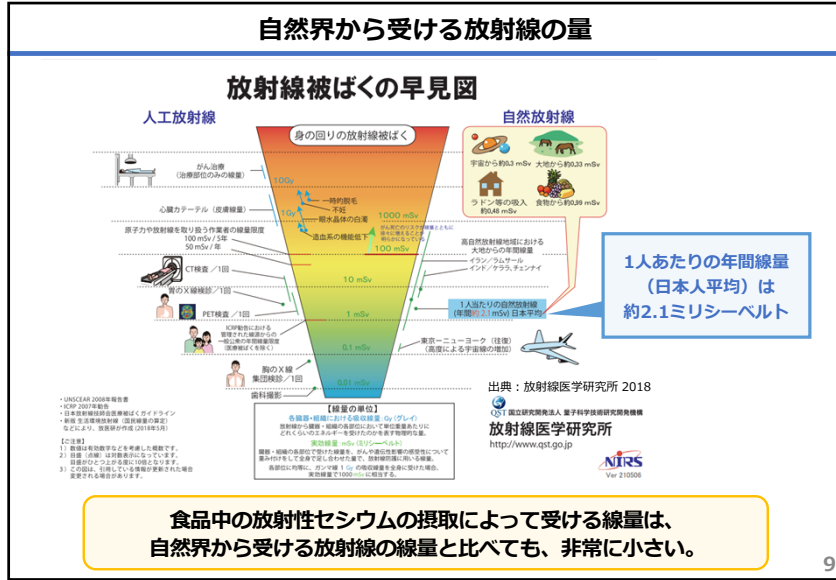
令和6年9・10月調査結果(令和7年6月公表)

線量の上限值(1ミリシーベルト/年)

年間の放射線量:
0.0005~0.0009ミリシーベルト

実際の線量は、基準値の設定根拠である年間1ミリシーベルトの0.1%程度

8



消費者庁ウェブサイト

消費者庁 放射性物質

一般向け資料

消費者庁 放射性物質

基準値と摂取量調査

食品中の放射性物質

食品中の放射性物質の基準値と摂取量調査

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/radioactive_substance/

御清聴ありがとうございました。

食品中の放射性物質の対策と現状について

厚生労働省
農林水産省

0

目次

1 農林水産物の放射性物質対策	
国内での検査体制について	2～13
生産段階での管理について	14～17
2 検査の結果	18～27

1

食品中の放射性物質への対応の流れ

食品中の放射性物質に関する基準値の設定

原子力安全委員会の示した指標値を暫定規制値として対応（平成23年3月17日～24年3月31日）
厚生労働省委員会・食品衛生審議会、食品安全委員会、放射線審議会での議論を踏まえ、基準値を設定（平成24年4月1日～）

食品中の放射性物質に関する検査

17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査を開始（平成23年3月18日～）
原子力災害対策本部において、地方自治体が策定する検査計画に対するガイドラインを策定（平成23年4月4日）

基準値を超過する食品の回収、廃棄

食品衛生法に基づき、基準を超過した食品については、同一ロットの食品を回収、廃棄

食品の出荷制限等

【原子力災害対策本部】
原子力災害対策特別措置法に基づき、基準を超過した地点の広がり等を踏まえ、県域又は県内の一部の区域を単位として出荷制限等を指示（平成23年3月21日～）

食品の出荷制限等の解除

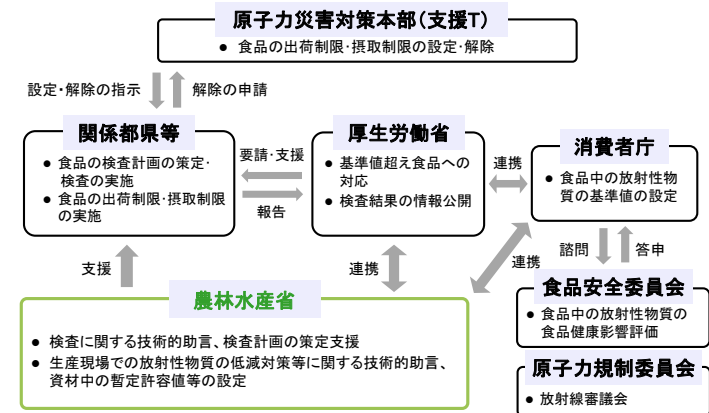
【原子力災害対策本部】
直近の1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり、3か所以上、すべて基準値以下 など

2

2

1 農林水産物の放射性物質対策①

基準値を超える食品が流通しないよう、検査を実施し、結果に基づき、出荷制限を実施



令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

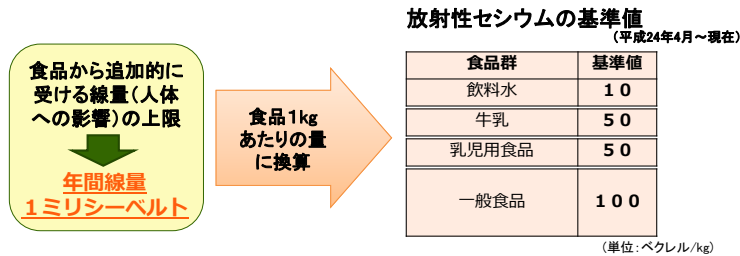
3

3

1 農林水産物の放射性物質対策②

食品中の放射性物質の基準値は、食品の国際規格を策定しているコーデックス委員会※が指標としている、**年間線量1ミリシーベルト**(介入線量レベル)を踏まえるとともに、食品安全委員会による食品健康影響評価を受け、厚生労働省薬事・食品衛生審議会等での議論を踏まえて設定している。

※(FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)の合同委員会)



令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

4

4

■ 参考:食品区分の範囲について

食品区分	設定理由	含まれる食品の範囲
飲料水	①すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が大 きい ②WHOが飲料水中の放射性物質の指標値 (10 Bq/kg)を提示 ③水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能	○直接飲用する水、調理に使用する水 及び水との代替関係が強い飲用茶
乳児用食品	○食品安全委員会が、「小児の期間については、 感受性が成人より高い可能性」を指摘	○健康増進法(平成14年法律第103 号)第26条第1項の規定に基づく特 別用途表示食品のうち「乳児用」に 適する旨の表示許可を受けたもの ○乳児の飲食に供することを目的とし て販売するもの
牛乳	①子どもの摂取量が特に多い ②食品安全委員会が、「小児の期間については、 感受性が成人より高い可能性」を指摘	○乳及び乳製品の成分規格等に関する 省令(昭和26年厚生省令第52号) の乳(牛乳、低脂肪乳、加工乳な ど)及び乳飲料
一般食品	以下の理由により、「一般食品」として一括し て区分 ①個人の食習慣の違い(摂取する食品の偏り) の影響を最小限にすることが可能 ②国民にとって、分かりやすい規制 ③コーデックス委員会などの国際的な考え方と 整合	○上記以外の食品

令和6年4月1日に、食品衛生基準行政は、消費者庁に移管されました。

5

5

1 農林水産物の放射性物質対策③

□ 検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方 (ガイドライン)

- ・平成23年4月4日 原子力災害対策本部策定
最新の知見を反映して適宜改正しており、直近では令和7年3月31日に改正
- ・国が検査対象都県に対象品目、検査頻度等を設定
放射性セシウムが高く検出される可能性のある品目等を重点的に検査

厚生労働省

- ・検査対象都県に対し、検査計画の策定、検査の実施を通知
(検査対象以外の自治体に対しては、検査を実施する場合の参考として通知)
- ・検査結果は、厚生労働省にて取りまとめ、すべて公表

令和7年2月までの検査結果等を踏まえて以下について設定

- 対象自治体
- 対象品目
 - ・放射性セシウムの検出レベルの高い食品(野生きのこ・山菜類、野生鳥獣肉等)
 - ・飼養管理の影響を大きく受ける食品(乳、牛肉)
 - ・生産資材への影響の状況から、検査が必要な食品(原木きのこ類)
 - ・水産物
 - ・出荷制限の解除後の品目 等
- 対象区域・検査頻度:検出レベル・品目の生産、出荷等の実態に応じて実施

参考: https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56136.html

6

6

(参考) 検査対象自治体及び検査対象品目①

□ 検査対象品目毎に検査対象自治体を定める

栽培/飼養管理が
可能な品目群
(原木きのこ類を除く)

直近3年間で、基準値の1/2の
超過が確認されるなど検査を継
続する必要がある自治体
(他の都県も必要に応じて実施)

原木きのこ類

栽培/飼養管理が
困難な品目群

17都県で実施

7

7

(参考) 検査対象自治体及び検査対象品目②

栽培/飼養管理が**可能な品目群**(原木きのご類を除く。)

【検査対象自治体】

直近3年間の検査結果に基づき、基準値の1/2を超える放射性セシウムが検出された品目が確認されるなど検査を継続する必要がある自治体。

【検査対象品目及びその対象自治体】

	福島県
野菜類等	●
果実類	●
米	■

※飼養管理の影響を大きく受けるため、継続的なモニタリング検査が必要な品目のうち、乳の検査は福島県において、牛肉の検査は岩手県、宮城県、福島県及び栃木県(別添4の1の(2)を満たす場合を除く。))において実施する。

直近1年間(令和6年4月1日から令和7年2月28日まで)の結果に基づき分類

- : 基準値の1/2の超過が検出されたもの(基準値超過が検出されたものを除く。)
- : 別添において検査対象となっているもの。

8

8

(参考) 検査対象自治体及び検査対象品目③

①栽培/飼養管理が**困難な品目群**

【検査対象自治体】

栽培/飼養管理が困難な品目群は、管理の困難性等を考慮し、検査を継続する必要がある自治体。

【検査対象品目及びその対象自治体】

		青森県	岩手県	秋田県	宮城県	山形県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県	千葉県	埼玉県	東京都	神奈川県	新潟県	山梨県	長野県	静岡県
基準値超の品目	野生のきのこ・山菜類等	●	●	●	●	●	●	●	■	■	■	■	■	■	●	●	●	●
	野生鳥獣の肉類	■	●	■	●	■	●	●	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■
基準値1/2超の品目	野生のきのこ・山菜類等	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	野生鳥獣の肉類	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	内水面魚種	-	-	-	■	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-

直近1年間(令和6年4月1日から令和7年2月28日まで)の結果に基づき分類

- : 基準値超過が検出されたもの。
- : 基準値の1/2の超過が検出されたもの(基準値超過が検出されたものを除く。)
- : 対象品目の管理の困難性(野生のきのこ・山菜類等)、移動性(野生鳥獣の肉類)、出荷制限の設定状況等(水産物)を考慮し検査が必要なもの。
- : 直近1年間の検査結果等に基づいた場合、当該自治体において検査対象として区分されないもの。
- ×: 該当なし。

※検査対象自治体においては、検査対象として指定されていない他の品目についても、必要に応じて検査を実施。以下、原木きのご類及び栽培/飼養管理が可能な品目群においても同じ。

9

9

(参考) 検査対象自治体及び検査対象品目④

②栽培/飼養管理が**可能な品目群**のうち原木きのご類

【検査対象自治体】

栽培/飼養管理が可能な品目群のうち原木きのご類は、生産資材への放射性物質の影響の状況を考慮し、検査を継続する必要がある自治体。

【検査対象品目及びその対象自治体】

	青森県	岩手県	秋田県	宮城県	山形県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県	千葉県	埼玉県	東京都	神奈川県	新潟県	山梨県	長野県	静岡県
原木きのご類	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

直近1年間(令和6年4月1日から令和7年2月28日まで)の結果に基づき分類

- ▲: 基準値の1/2の超過が検出されたもの(基準値超過が検出されたものを除く。)
- ▲: 生産資材への放射性物質の影響の状況から、栽培管理及びモニタリング検査が必要なもの。

10

10

1 農林水産物の放射性物質対策④

□ 基準値を上回ったときの対応: 出荷制限・摂取制限

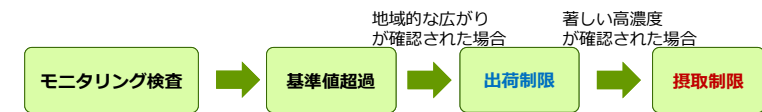
- 原子力災害対策特別措置法に基づく指示
- 地域的な広がり確認された場合に「**出荷制限**」
- 著しく高濃度の値が検出された場合は「**摂取制限**」

■ 出荷制限・摂取制限の品目・区域の設定条件

- 地域的な広がりが確認された場合に、地域・品目を指定して設定。
- 地域は、都道府県域を原則。ただし、自治体による管理が可能であれば、管理状況等を考慮し、市町村・地域ごとに細分して区域を設定。

■ 出荷制限・摂取制限の品目・区域の解除

- 当該自治体からの申請による。
- 解除対象の区域は、集荷実態等を踏まえ複数区域に分割が可能。
- 直近1ヶ月以内の検査結果が、1市町村当たり3か所以上、すべて基準値以下 など



*食品中の放射性物質検査は主として出荷前の段階において実施されている。基準値を超過するものは、出荷制限が指示されている地域のものほとんどであり、廃棄等の適切な措置が取られる。

*出荷制限が指示された品目・区域については、家庭で栽培・採取された場合にも、比較的多くの放射性物質が含まれている可能性があるため、頻りに食べることは避けてください。

11

11

原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限の対象食品（令和7年10月末時点）

県名	出荷制限品目
福島県	(一部地域) 原乳、非結球性菓菜類(ホウレンソウ・コマツナ等)、結球性菓菜類(キャベツ等)、アブラナ科の花菜類(ブロッコリー・カリフラワー等)、カブ、原木シイタケ(露地・施設栽培) ^[注1] 、原木ナメコ(露地栽培)、キノコ類(野生のものに限る。) ^[注2] 、タケノコ、ワサビ(畑において栽培されたものに限る。)、ウド(野生のものに限る。)、クササゲ(こごみ)、コシアブラ、ゼンマイ、ワラビ(野生のものに限る。)、タラノメ(野生のものに限る。)、フキ、フキノトウ(野生のものに限る。)、ワラビ、クマ、ユズ、クリ、キウイフルーツ、米(平成23・24・25・26・27・28・29・30年度、2019年度、令和2・3・4・5・6・7年度) ^[注3] 、ヤマメ(養殖を除く。)、ウグイ、アユ(養殖を除く。)、フナ(養殖を除く。)、牛の肉、クマの肉、イノシシの肉、カルガモの肉、キジの肉、ノウサギの肉、ヤマドリ肉、シカの肉 ^[注4]
青森県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。) ^[注3]
岩手県	(一部地域) 原木シイタケ(露地栽培) ^[注1] 、原木クリタケ(露地栽培)、原木ナメコ(露地栽培) ^[注1] 、キノコ類(野生のものに限る。)、タケノコ、コシアブラ、ゼンマイ、ワラビ(野生のものに限る。) (全域) シカの肉 ^[注4] 、クマの肉、ヤマドリ肉
宮城県	(一部地域) 原木シイタケ(露地栽培) ^[注1] 、キノコ類(野生のものに限る。) ^[注2] 、タケノコ ^[注2] 、コシアブラ ^[注2] 、ゼンマイ、タラノメ(野生のものに限る。)、ワラビ(野生のものに限る。)、イワナ(養殖を除く。)、ヤマメ(養殖を除く。)、ウグイ (全域) イノシシの肉 ^[注4] 、クマの肉、シカの肉 ^[注4]
山形県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。) (全域) クマの肉 ^[注4]
茨城県	(一部地域) 原木シイタケ(露地・施設栽培) ^[注1] 、コシアブラ(野生のものに限る。)、キノコ類(野生のものに限る。) (全域) イノシシの肉 ^[注4]
栃木県	(一部地域) 原木シイタケ(露地・施設栽培) ^[注1] 、原木クリタケ(露地栽培) ^[注1] 、原木ナメコ(露地栽培)、キノコ類(野生のものに限る。)、タケノコ、クサンテツ(こごみ)(野生のものに限る。)、コシアブラ(野生のものに限る。)、サンショウ(野生のものに限る。)、ゼンマイ(野生のものに限る。)、タラノメ(野生のものに限る。)、ワラビ(野生のものに限る。) (全域) イノシシの肉 ^[注4] 、シカの肉
群馬県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。)、コシアブラ(野生のものに限る。)、タラノメ(野生のものに限る。) (全域) イノシシの肉、クマの肉、シカの肉 ^[注4] 、ヤマドリ肉
埼玉県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。)
千葉県	(一部地域) 原木シイタケ(露地・施設栽培) ^[注1] 、イノシシの肉 ^[注4]
新潟県	(一部地域) コシアブラ(野生のものに限る。)、クマの肉 ^[注4]
山梨県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。)
長野県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。) ^[注2] 、コシアブラ、シカの肉 ^[注4]
静岡県	(一部地域) キノコ類(野生のものに限る。)

[注1] 県の管理下のもとで出荷するものについて一部解除
[注2] うち、一部地域のナラタケ、フナハリタケ、ナメコ、ムキタケ、クリタケ、マイタケ及びマツタケ（一部地域では、県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるマツタケ、ナメコ、ナラタケ、ムキタケに限る。）、[注3] うち、一部地域のナラタケ、フナハリタケ、ナメコ、ムキタケ、クリタケ、クリタケモドキ及びハタケシメジを除く
[注4] うち、一部地域の県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるマツタケ、ナメコ、ナラタケ、ムキタケ、クリタケ、タケノコ及びコシアブラを除く
[注5] うち、一部地域のマツタケを除く

1 農林水産物の放射性物質対策⑤

食品中の放射性物質に関する検査の手順

精密な検査①と、効率的なスクリーニング検査②を組み合わせる実施

① ゲルマニウム半導体検出器を用いた核種分析法
② ・NaIシンチレーションスペクトロメータ等を用いた放射性セシウムスクリーニング法
→ 短時間で多数の検査を実施するため導入
・非破壊検査法を用いた放射性セシウムスクリーニング法


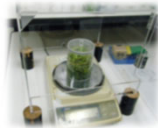

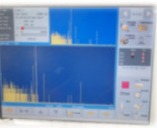
<測定の流れ>

細切

秤量

測定

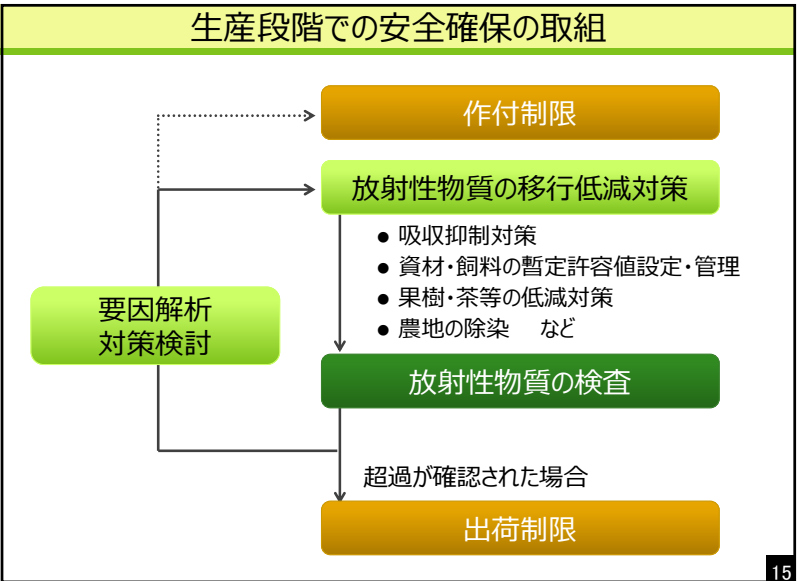
解析

※非破壊検査法では、細切を行わず測定が可能。

目次

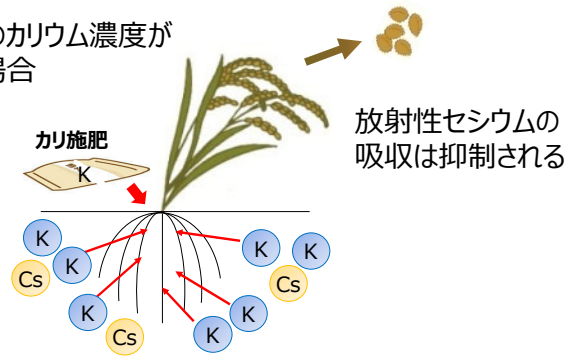
1 農林水産物の放射性物質対策	
国内での検査体制について	2~13
生産段階での管理について	14~17
2 検査の結果	18~27



カリ施肥による稲の吸収抑制対策

- 土壌中のカリウムは、セシウムと化学的に似た性質を有しており、作物のセシウム吸収を抑える働きがある。

土壌中のカリウム濃度が
適正な場合



16

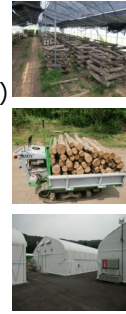
16

きのご等の特用林産物の安全確保対策

- 安全な生産資材の導入、栽培管理ガイドラインの実施
- 野生の山菜やきのごの採取に関する情報提供

具体的な取組

1. 安全なきのご原木※の確保 ※放射性セシウムの指標値 50 Bq/kg
(きのご原木・ほだ木の購入支援、きのご原木の需給のマッチング)
2. きのご原木・ほだ木の除染や簡易ハウス等の導入
3. ガイドラインに沿った栽培管理の普及・指導
4. 放射性物質の汚染を低減させる栽培技術の普及
5. ホームページ、パンフレットによる情報提供、巡回指導



17

17

目次

1 農林水産物の放射性物質対策

国内での検査体制について 2～13

生産段階での管理について 14～17

2 検査の結果 18～27

18

18

検査結果の集計方法

- 厚生労働省のウェブページで公表している検査データを基に集計

参考：厚生労働省ウェブサイト

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/0000045250.html>



- 検査結果が公表された日付で、各年度毎に集計
(平成23年度は、平成23年3月を含む)
- ガイドラインで検査対象自治体となっている17都県で、生産・検査された食品を抽出 (流通品は含まない)

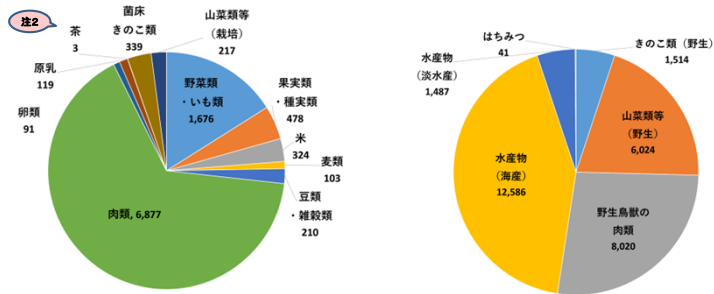
19

19

検査点数（品目別、令和6年度）

栽培/飼養管理が可能な品目群	原木きのご類	栽培/飼養管理が困難な品目群	加工品等	合計
10,437	1,003	29,672	325	41,437

【栽培/飼養管理が可能な品目群の内訳】 【栽培/飼養管理が困難な品目群の内訳】

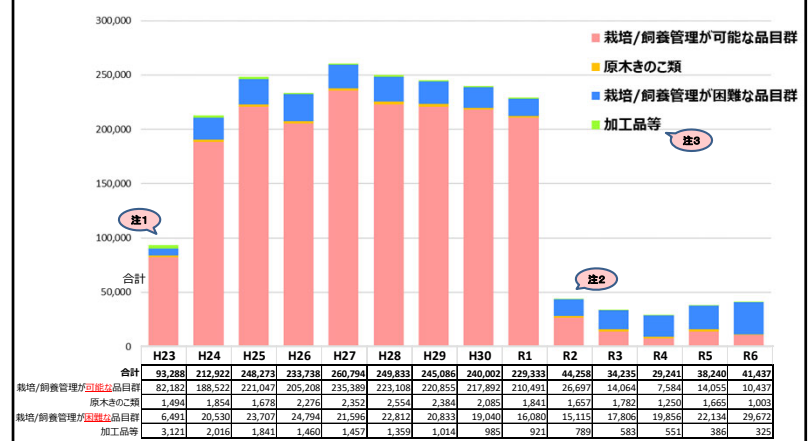


注1：農林水産物を乾燥させたり、漬けるなどしたもの
注2：飲用状態のもの

20

20

検査点数の推移



注1 平成23年3月検査分を含む
注2 令和2年度から牛肉の取扱いを見直し、肉類の検査を効率化(肉類の検査点数：約20万点→約2万点)

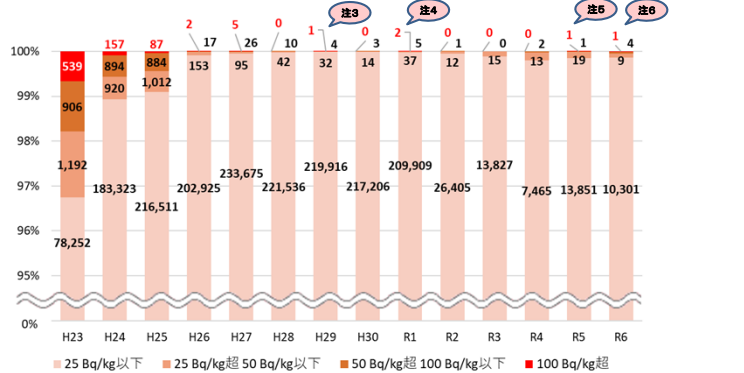
注3 農林水産物を乾燥させたり、漬けるなどしたもの

21

21

検査の結果①

濃度別点数^{注1}の推移（栽培/飼養管理が可能な品目群^{注2}）



注1：検出限界値未満のものは25 Bq/kg以下として集計
注2：基準値が一般食品と異なる原乳、茶は除く
注3：現在は伐採されているクリの樹木であり、今後も出荷されることはない
注4：現在は廃棄されているほ場のワラビであり、今後も出荷されることはない

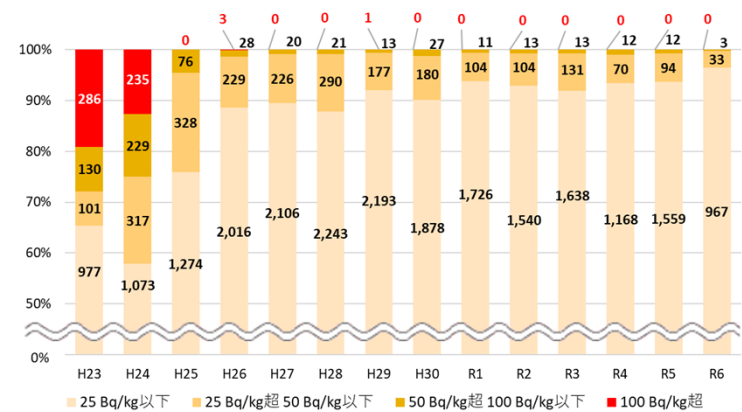
注5：収穫・調整作業において使用した器具から土ほりごりなどが交差汚染したものは、具は交差汚染防止対策の徹底等を促進。
注6：農家で隔離されていた古い稲わら（平成23年4月に収集したもの）が誤って給与されていたことによるもの。現在は、古い稲わらが給与されないよう、改めて隔離措置を徹底。

22

22

検査の結果②

濃度別点数^注の推移（原木きのご類）



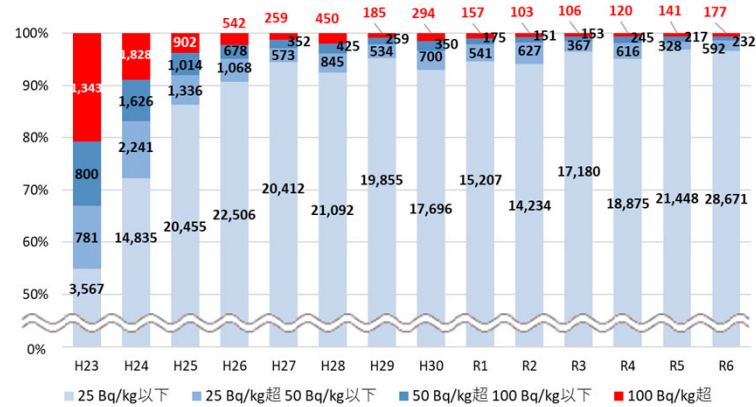
注：検出限界値未満のものは25 Bq/kg以下として集計

23

23

検査の結果③

濃度別点数注の推移（栽培/飼養管理が困難な品目群）



注：検出限界値未満のものは25 Bq/kg以下として集計

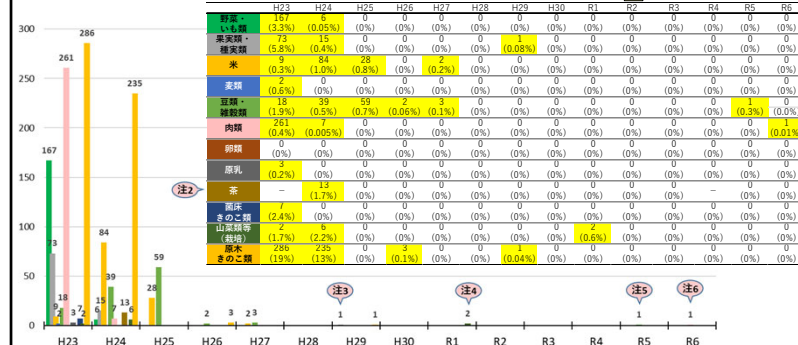
24

24

検査の結果④

基準値超が検出された点数注1の推移（品目等別）

【栽培/飼養管理が可能な品目群】



注1 出荷前の検査。表中の括弧内数字は品目ごとの検査点数に対する検出点数の割合
 注2 H23は茶葉の状態を検査したため除外
 注3 現在は伐採されている木の樹木であり、今後も出荷されることはない
 注4 現在は廃棄されているほ場のワラであり、今後も出荷されることはない

注5 収穫・調製作業において使用した器具から土ほご等が玄そばを交差汚染したもの。県は交差汚染防止対策の徹底等を促進。
 注6 農家で隔離されていた古い稲わら（平成23年4月に収集したものが誤って給与されていたことによるもの。現在は、古い稲わらが給与されないよう、改めて隔離措置を徹底。

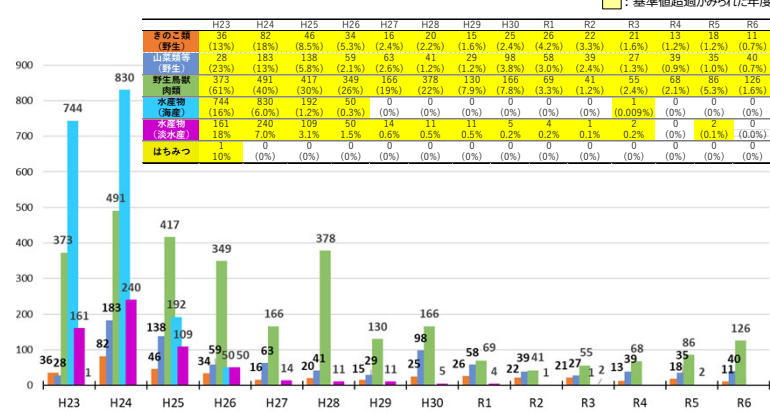
25

25

検査の結果⑤

基準値超が検出された点数注1の推移（品目等別）

【栽培/飼養管理が困難な品目群】



注1 出荷前の検査。表中の括弧内数字は品目ごとの検査点数に対する検出点数の割合を示す

26

26

検査の結果⑥

まとめ

- 放射放射性物質低減対策の徹底や、時間経過による放射能の減少等により、事故直後と比べると、食品中の放射性物質レベルは全体的に低下。
- 平成30年度以降、栽培/飼養管理が可能な品目群において、基準値超過はない（既に廃棄されたほ場での産品等、特殊な事例を除く）。
- 栽培/飼養管理が困難な品目群の一部（野生きのこ類・山菜類や野生鳥獣肉類等）を中心に、安定して基準値を下回ることが確認されるまで引き続き出荷制限等の措置を実施中。

農林水産省ウェブページ：食品中の放射性セシウム濃度の検査結果

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/radio_nuclide/index.html



27

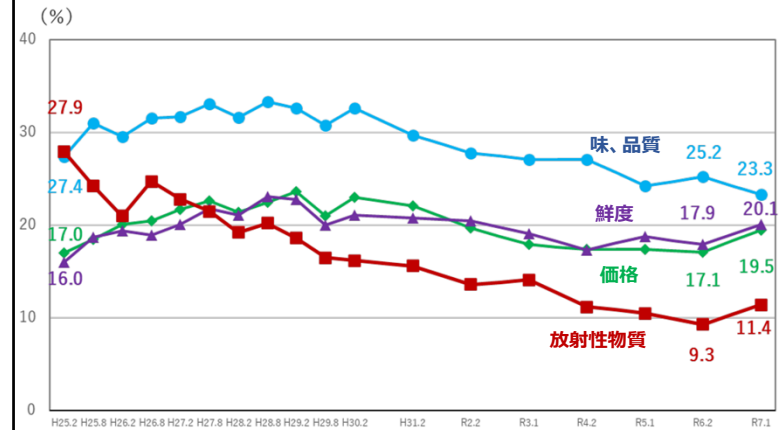
27

風評に関する消費者意識の実態調査

消費者庁消費者安全課

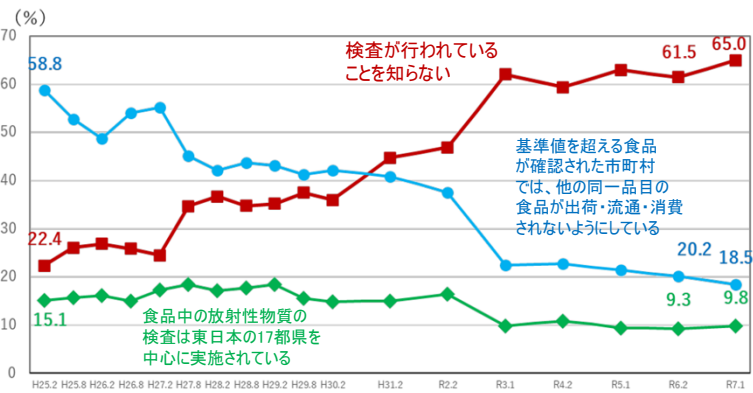
1

「食品の産地を気にする理由」に対する回答



2

「食品中の放射性物質の検査」に対する回答




3

問。「あなたは、風評被害を防止し、売られている食品を安心して食べるために、どのようなことが行われるとよいと思いますか。」(複数回答)

項目	人数(n)	割合(%)
1 それぞれの食品の安全に関する情報提供(検査結果など)	2,159	41.7
2 食品に含まれる放射性物質に関する科学的な説明	1,579	30.5
3 それぞれの食品の産地や産品の魅力に関する情報提供	1,396	27.0
4 海外と比較し、厳しい安全対策を実施している旨の内外への情報提供	1,307	25.3
5 マスメディア等を通じた個別の食品や食品全般についてのPR	1,062	20.5
6 産品に触れる機会の増加(実際に購入できる機会の増加)	1,067	20.6
7 何をやっても安心できるとは思わない	1,230	23.8
8 その他	52	1.0

4



食品添加物、農薬の規格基準等について

消費者庁 食品衛生基準審査課

1

1

目次

1. 食品安全行政について	3
2. 食品添加物について	10
3. 農薬について	26
4. その他情報提供	57

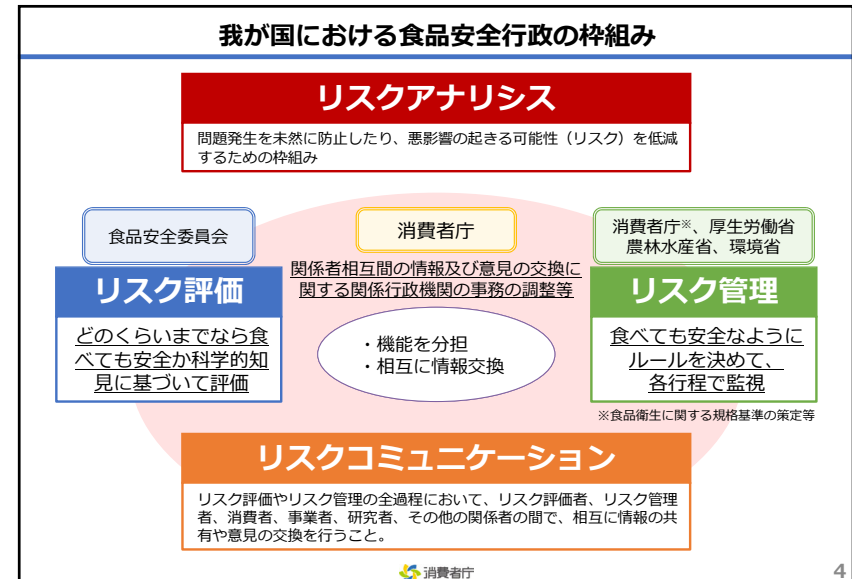
2

2

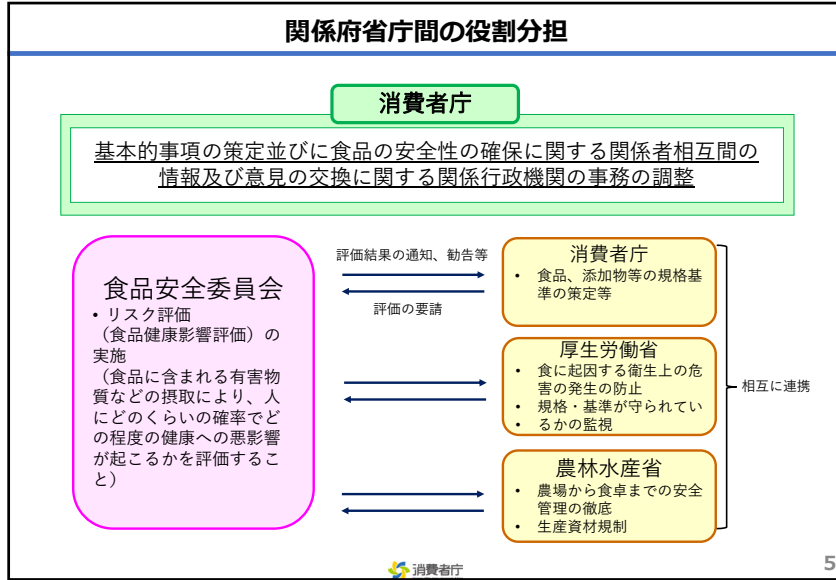
1. 食品安全行政について

3

3



4



関係府省間の連携強化

食品安全基本法

(関係行政機関の相互の密接な連携)
 第15条 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては、食品の安全性の確保のために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられるようにするため、関係行政機関の相互の密接な連携の下に、これが行われなければならない。

(措置の実施に関する基本的事項の決定及び公表)
 第21条 政府は、第11条から前条までの規定により講じられる措置につき、それらの実施に関する基本的事項(以下「基本的事項」という。)を定めなければならない。(1項を抜粋)

食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項(閣議決定)

第5 関係行政機関の相互の密接な連携(法第15条関係)

1 基本的考え方(抜粋)

(1) (略) 食品健康影響評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションの促進に関し、食品安全委員会並びに消費者庁及び厚生労働省、農林水産省、環境省その他のリスク管理措置を講ずる行政機関の相互間の連携の強化を図る。

(4) 関係府省連絡会議、地方公共団体との連絡会議を定期的に開催する。

食品の安全性の確保に関する施策の実施に係る関係府省間の連携・政策調整の強化について(平成24年8月31日関係府省申合せ(最終改正令和6年4月2日))

食品安全基本法に基づき、関係府省間の密接な連携の下、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進するため、「食品安全行政に関する関係府省連絡会議」を開催する。

【構成員】
 消費者庁次長(議長) / 内閣府食品安全委員会事務局長(議長代理) / 厚生労働省大臣官房健康・生活衛生局長 / 農林水産省消費・安全局長 / 環境省水・大気環境局長

食品衛生法(昭和22年法律第233号)の概要

目的
 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図る。(第1条)

食品の定義
 全ての飲食物(医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く。)(第4条第1項)

食品等の販売等禁止

以下の食品等は販売等が禁止される。

- 販売を禁止される食品及び添加物(第6条)
腐敗・変敗、有毒な食品等は販売が禁止される。
- 新開発食品の販売の禁止(第7条)
- 特定の食品等の販売等の禁止(第9条)
- 病肉等の販売等の禁止(第10条)

規格基準の策定

国内で流通する食品等について製造・保存等の基準や規格等を規定(第13条、第18条)

- 内閣総理大臣は、食品等の製造等に係る規格基準を定めることができ、当該基準又は規格に適合しない食品等については、販売等が禁止される。
- 農業等、食品添加物及び器具・容器包装に使用される合成樹脂については、内閣総理大臣が指定・規格基準を定めたもののみ使用可能(ポジティブリスト制度)

監視指導

【国内】

- 監視指導に関する指針・計画の策定(第22条、第24条)
- 臨検検査・収去(第28条)
- HACCPに沿った衛生管理(第51条)
- 営業の許可(第55条)
- 食中毒調査(第63条、第65条)

【輸入食品】

- 輸入食品監視指導計画の策定(第23条)
- 輸入の届出(第27条)

措置・罰則等

- 検査命令(第26条)
- 廃業命令等(第59条)
- 営業許可の取消し・営業停止等(第60条、第61条)
- 刑事罰規定(第81~89条)

食品等の規格基準と食品衛生法・食品安全基本法

食品衛生法

- 食品又は添加物の基準及び規格の制定(法第13条)
- 器具又は容器包装の規格・基準の制定(法第18条)

↓

- 食品、添加物等の規格基準
- 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

・試験法
・分析法

・成分規格
・製造基準
・加工基準
・調理基準
・保存基準
・使用基準

食品安全基本法

- 食品健康影響評価を施策ごとに実施(第11条)
- 食生活の状況等を考慮し、食品健康影響評価に基づいた施策の策定(第12条)
- 食品等の規格基準を定めるときは委員会の意見の聴取が必要(第24条)

食品衛生法の規制対象

4条	食品	全ての飲食物 医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は含まない
	添加物	食品の製造の過程において又は食品の加工・保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの
	器具	飲食器、割ぼう具その他食品、添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受、摂取に使用され、かつ、食品・添加物に直接接触する機械、器具その他のもの
	容器包装	食品、添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品・添加物を授受する場合そのまま引き渡すもの
68条	おもちゃ	乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるもの
	洗剤	野菜若しくは果実又は飲食器の洗浄の用に供されるもの

9

2. 食品添加物について


10

10

身近な食品に使用されている添加物

一括表示欄を見よう

【表示例】

名称	……
原材料名	砂糖(国内製造)、植物油、  甘味料(キシトール、アスパルテーム、L-フェルニアラニン化合物)、増粘剤(アラビアガム)、香料、ビタミンC、リン酸一水素カルシウム、フクロノリ抽出物、着色料(クチナシ、紅花赤)、ヘスペリジン、(一部にゼラチンを含む)
内容量	……

※この表示例は実在の食品を基に加工作成しています

食品添加物は食品に色や香りを加えておいしく食べやすしたり、腐りにくくしたりと、いろいろな目的で使われるんだよ。

○キッズボックス 食品添加物ってなんだろ？ (食品安全委員会 令和4年9月)
https://www.fsc.go.jp/kids-box/index.data/202209_kidsbox.pdf

11

11

身近な食品に使用されている添加物

食品添加物は自由に使っているの？

新しい食品添加物が使われるようになる前には、審査が行われるんだ。消費者庁が使い方や使っている量などを決め、そのときに食品安全委員会が安全かどうかを確認しているんだよ。

ここが大切！

食品安全委員会と消費者庁が連携して食品添加物の安全性を確保しています。

お菓子やジュースはおいしいけれど、摂りすぎないようにしようね。バランスよくいろいろな食品を食べて元気に過ごしましょう。

○キッズボックス 食品添加物ってなんだろ？ (食品安全委員会 令和4年9月) 一部改変
https://www.fsc.go.jp/kids-box/index.data/202209_kidsbox.pdf

12

12

食品衛生法上の食品添加物とは

- **食品衛生法第4条（定義）**
この法律で**添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物**をいう。
- **食品衛生法第12条（添加物等の販売等の制限）**
人の健康を損なうおそれのない場合として内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて**定める場合を除いては、添加物**（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。）**並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。**
- **食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針（平成8年衛化第29号生活衛生局長通知）**
食品添加物は、人の健康を損なうおそれがなく**かつその使用が消費者に何らかの利点を与えるものでなければならない。**

食品添加物は、有用性と安全性が実証・確認されなければ使用が認められない

13

食品添加物の種類

日本で使用可能な食品添加物は、指定添加物及び既存添加物のほか、天然香料、一般飲食物添加物に分類される。

	定義	例	品目数*	備考
指定添加物	食品衛生法第12条に基づき、内閣総理大臣が定めたもの	ソルビン酸 キシリトール	476品目	
既存添加物	化学合成品以外の添加物のうち、平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載	クチナシ色素 タンニン	327品目 <small>（平成7年当時は489品目）</small>	安全性に問題があるもの、使用実態のないものは削除
天然香料	動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの	バニラ香料 カニ香料	約600品目	指定制度の対象外
一般飲食物添加物	一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの	イチゴジュース 寒天	約100品目	

※ 令和7年8月25日現在の品目数
 ※ 最近の指定品目： 令和4年8月30日（厚生労働省令第119号）炭酸水素カリウム
 令和4年10月26日（厚生労働省令第151号）L-酒石酸カルシウム
 令和5年7月26日（厚生労働省令第99号）フィチン酸カルシウム
 令和6年3月1日（厚生労働省令第32号）ポリビニルアルコール

14

食品添加物の指定等の流れ

消費者庁では、食品安全委員会に食品健康影響評価を諮問し、その評価結果を踏まえ、食品衛生基準審議会の審議を経て、食品添加物の指定等を実施。

要請者

消費者庁

食品安全委員会

消費者庁

添加物の指定等の要請
※1

→

食品健康影響評価の諮問
の内容及び十分に確認

→

評価結果の答申（ADIの設定等）
食品健康影響評価の実施
※2

→

食品衛生基準審議会へ諮問

→

食品衛生基準審議会
添加物部会

→

省令・告示の改正

パブリックコメント
WTO通報

↑

食品衛生基準審議会
添加物部会

↓

パブリックコメント
WTO通報

※1 食品添加物指定等相談センター（国衛研）において要請者の資料作成に対する補助を行っている。
 ※2 許容一日摂取量（ADI：Acceptable Daily Intake）
 ヒトがある物質を毎日一生にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量

15

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは＝量の概念
－食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの

重金属

農薬

器具から溶出する物質

微生物

添加物

カビ毒

リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**

ハザード

×

摂取量

＝

リスク

食品安全委員会資料より

16

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量概念
－食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの

リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**

ハザード X 摂取量 = リスク

食品安全委員会資料より 17

17

食品のリスクとは・・・

安全な食品とは－量概念
－食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの

リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**

ハザード X 摂取量 = リスク

食品安全委員会資料より 18

18

ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

食品の安全を守る仕組み
－ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

動物試験で得られた一番小さい「無毒性量」を、「安全係数」*1で割って、人が毎日一生食へ続けても安全な量*2を求める

*1 安全係数
得られた無毒性量などの数値は動物での値なので、ヒトに適用する際には、無毒性量を安全係数（通常は100：種差10×個体差10）で割り、食べても安全な量を定めます。

*2 許容一日摂取量（ADI: Acceptable daily intake）

実際に摂る量
食事などを通して実際に摂る量はADIよりずっと少ない

ADI(許容一日摂取量)
人がある物質を一生にわたって毎日摂取し続けるも、健康に影響が出ない量

無毒性量
多くの動物試験の結果、毎日摂取しても健康影響が認められない量

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

食品安全委員会資料より 19

19

食品添加物に係る安全確保の取組

成分規格及び使用基準の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）を設定 ・過剰摂取による健康影響が生じないよう、食品添加物ごとに添加できる上限値など（使用基準）を設定
摂取実態の把握	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケットバスケット方式による食品添加物一日摂取量調査（毎年対象添加物を変えて実施）
既存添加物の安全性確保	<ul style="list-style-type: none"> ・既存添加物の安全性確認を推進 ・成分規格を策定し、第10版公定書へ掲載
既存添加物の消除	<ul style="list-style-type: none"> ・使用実態のないもの、安全上問題のあるものの消除（162品目消除済み）

20

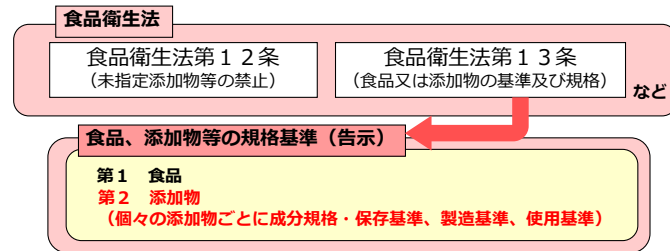
20

食品添加物の規格基準

○食品衛生法第13条（食品又は添加物の基準及び規格）

内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

② 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、（略）、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、（略）、若しくは販売してはならない。



21

21

規格基準の具体例

安息香酸の例

成分規格

※成分規格が未設定の添加物もあり

含量 本品を乾燥したものは、安息香酸（ $C_7H_6O_2$ ）99.5%以上を含む。
性状 本品は、白色の小葉状又は針状の結晶であり、においがなく、又はわずかにベンズアルデヒドのようなにおいがある。
確認試験 本品1gに水酸化ナトリウム溶液（1→25）20mLを加えて溶かした液は、安息香酸塩(2)の反応を呈する。
融点 121～123℃
純度試験 (1) 鉛 Pbとして…（略）
乾燥減量 0.5%以下（3時間）
定量法 本品を乾燥し、…（略）

使用基準

※使用基準の設定が必要な添加物のみ

安息香酸は、**キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ及びしょう油**以外の食品に使用してはならない。
 安息香酸の使用量は、安息香酸として、**キャビア**にあつてはその1kgにつき**2.5g以下**、**マーガリン**にあつてはその1kgにつき**1.0g**（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合には、安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が**1.0g**）以下、**清涼飲料水、シロップ及びしょう油**にあつてはその1kgにつき**0.60g以下**でなければならない。

22

22

食品添加物に係る安全確保の取組

成分規格及び使用基準の設定	<ul style="list-style-type: none"> 品質の安定した食品添加物が流通するよう、純度や成分について遵守すべき項目（成分規格）を設定 過剰摂取による健康影響が生じないよう、食品添加物ごとに添加できる上限値など（使用基準）を設定
摂取実態の把握	<ul style="list-style-type: none"> マーケットバスケット方式による食品添加物一日摂取量調査（毎年対象添加物を変えて実施）
既存添加物の安全性確保	<ul style="list-style-type: none"> 既存添加物の安全性確認を推進 成分規格を策定し、第10版公定書へ収載
既存添加物の消除	<ul style="list-style-type: none"> 使用実態のないもの、安全上問題のあるものの消除（162品目消除済み）

23

23

食品添加物一日摂取量調査

◆ マーケットバスケット方式

目的

- 食品添加物を実際にどの程度摂取しているかを把握し、食品添加物の安全性を確保する
- ADI（許容一日摂取量）を超過するおそれがないかどうかを確認する（仮に安全性上問題となるような結果が明らかとなった場合には、食品添加物の基準を改正するなど必要な措置を講じる）

方法

スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を分析し、その結果に消費者庁(*)で実施した食品摂取量調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求める（*令和5年度までは厚生労働省）

調査実施状況（直近12年）

調査年度	調査品目	調査年度	調査品目
平成24年度	保存料等	平成30年度	(小児) 甘味料、保存料、着色料等
平成25年度	酸化防止剤等	令和元年度	甘味料
平成26年度	(小児) 甘味料、保存料、着色料等	令和2年度	保存料、着色料
平成27年度	甘味料	令和3年度	酸化防止剤等
平成28年度	保存料等	令和4年度	(小児) 甘味料、保存料、着色料等
平成29年度	酸化防止剤等	令和5年度	甘味料、保存料、着色料等

24

24

食品添加物一日摂取量調査

表3 混合群推定一日摂取量と許容一日摂取量又は最大耐容一日摂取量との比較(20歳以上)

食品添加物名 (添付対象物質)	体重74kgに100% 推定一日摂取量** (mg/kg体重/日)	ADI 又は MTDI** (mg/kg体重/日)	JFAADITDI 比**100% (%)
保存料			
安息香酸	0.020	0-20**	0.10
ソルビン酸	0.037	25**	0.15
デヒドロ酢酸	0	-	-
亜硫酸塩類 (二酸化硫黄)	0.0005	0-0.7**	0.066
着色料			
食用赤色2号	0	0-0.5	0
食用赤色3号	0.00005	0-0.1	0.048
食用赤色40号	0	0-7	0
食用赤色102号	0.0001	0-4	0.003
食用赤色104号	0	-	-
食用赤色105号	0	-	-
食用赤色106号	0.00002	-	-
食用黄色4号	0.0003	0-10**	0.003
食用黄色5号	0.00004	0-4	0.0009
食用緑色3号	0	0-25	0
食用青色1号	0.00001	0-6**	0.0002
食用青色2号	0	0-5	0
ノルビキシン	0.0001	0-0.8**	0.013
ビキシン	0.00009	0-12	0.0007
甘味料			
アセスルファム カリウム	0.028	0-15	0.19
スクラロース	0.017	0-15	0.11
ステビア抽出物	0.009**	0-4**	0.22
結着剤			
シリカ微粒子	3.7**	70**	5.3
着色剤			
亜硝酸塩	0.002	0-0.07**	3.1

令和6年11月28日添加物部会資料3-1「令和5年度マーケット(スクット方式による保存料等の摂取量調査の結果について」より抜粋
https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting_materials/review_meeting_002/040191.html

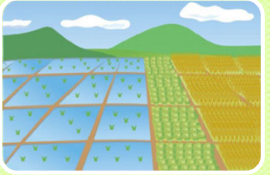
3. 農薬について

農作物が作られる環境とは？

MAFF

**農作物は
人の手が加わった環境(≠自然環境)で栽培**

- 1箇所に特定の作物を大量栽培
- 天敵が少ない
- 品種改良されたものを栽培
- 肥料を与えられて育っている



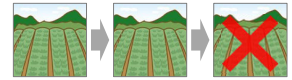



▼

- 病害虫がひとたび発生すると広がりやすい
- 雑草などとの競争にも弱い

27

病気や害虫などの被害を防ぐ方法(防除方法)

MAFF

- (1) 耕種的な対策
 病気にかかりにくい品種の利用、
 同じ畑で同じ作物を続けて栽培しないなど
 
- (2) 物理的な対策
 熱水土壤消毒、果実の袋かけ、
 防虫ネットの利用など
 
- (3) 生物的な対策
 天敵(天敵農薬)など
 
- (4) 化学的な対策
 農薬
 


28

農薬とは？

MAFF

農薬

農作物を栽培するときに、病気や害虫、雑草を防除して農作物を保護したり、生育を促進・抑制したりするもの



29

29

農薬には、こういったものがあります

MAFF

農作物を害する病害虫を退治したり、雑草を除去するために用いる薬剤	殺虫剤 殺菌剤（植物を病気にするカビや細菌を防除する） 除草剤 殺そ剤（農作物に被害を与えるネズミを防除する） 誘引剤（主として害虫をにおいなどで誘き寄せる） など
植物の生理機能を調整する薬剤（植物成長調整剤）	発根促進剤（挿木、挿苗、種子、球根などの発根を促進させる） 着果促進剤（果樹や野菜が実をつけやすいようにする） 無種子化剤（種をつけないようにする） など
病害虫から農作物を守るために利用する病害虫の天敵	寄生バチ テントウムシ カブリダニ類 昆虫ウィルス 人工的に殖やされ、「生物農薬」として販売 など

30

30

なぜ農薬を使うのか？

MAFF

農薬使用の目的

- 農作物を病害虫の被害から保護し、**品質・収穫量を確保**
- 手作業に比べ、雑草防除に要する**労働力を軽減**
- 種無ぶどうの生産、稲の倒伏軽減等による**生産効率の向上**
- デオキシニバレノールなどの**かび毒によるリスクを低減**

つまり

品質のよい農作物を効率よく安定して生産し、なるべくコストを抑え、市場に供給するため。

特に日本は

- 高温多湿で病害虫が発生しやすい
- 農地面積が限られている
- 農業従事者は年々減り、ますます高齢化

31

31

農薬を使わなかった場合、農作物はどうなる？

MAFF

トマト 病気により収穫量が減少



リンゴ 害虫により品質が低下



ムギ 赤かび病菌がかび毒を産生し、人の健康に悪影響

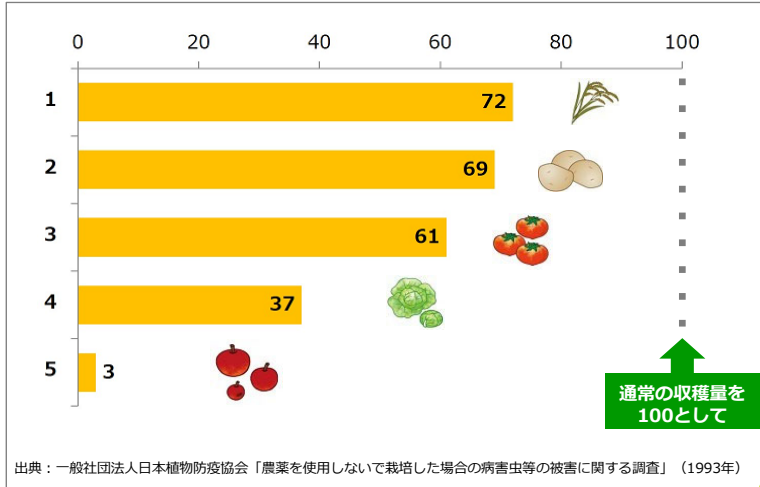


32

32

農薬を使わなかった場合、収穫量はどうなる？

MAFF

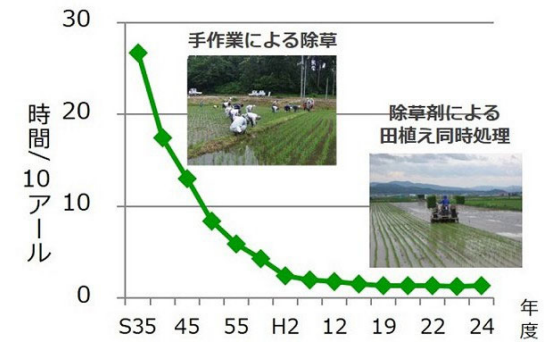


33

33

米づくりに必要な除草作業の労働時間の推移

MAFF



出典：農林水産省「農産物生産費統計」

労働時間の短縮により、生産コストを抑えられる。
 農薬を使わなければ人件費もかさむ。
 ⇒ 商品の値段に跳ね返ってくる可能性。

34

34

農薬の安全確保の必要性

MAFF

農薬は

- 生産者によって散布される
- 農作物という食品になり得る物に直接的あるいは間接的に散布される
- 意図的に環境中に放出される

3つの安全を確保

- ① 生産者（＝農薬使用者）の安全
- ② 農薬が使用された農作物を食べた者の安全
- ③ 環境（水質、生活環境動植物等）に対する安全



35

35

農薬の安全確保の仕組み

MAFF

「農薬の登録制度」

||

農薬取締法により、登録された農薬のみ
 製造、輸入、販売、使用が可能



- リスク評価とそれに基づく管理措置の徹底が必要

（安全な農薬の確保 と 農薬の適正使用 の推進）

36

36

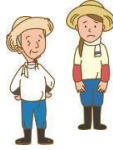
登録審査の内容（その1）

MAFF

■ 安全性

① 農薬を使用する人

呼吸や皮膚から吸入する農薬による健康影響
皮膚や眼への刺激性等



② 農薬が使用された農産物を食べる人

慢性毒性、発がん性、繁殖毒性
農産物への農薬の残留 等



③ 環境

土壌や水中での残留性、水産動植物、
ミツバチ等への影響



37

37

登録審査の内容（その2）

MAFF

■ 品質

有効成分、補助成分の種類及び含有量、
製剤の物理的・化学的性状、経時安定性等

■ 薬効・薬害

申請された方法で、

- 病害虫や雑草の防除に効果があるかどうか
- 使用した作物とその周辺の作物に対して害を与えないかどうか

38

38

(参考) 再評価制度

MAFF

再評価制度の仕組み

- 既に登録されている全ての農薬について、定期的（15年毎）に最新の科学的知見に基づき、安全性等の再評価を行う仕組みを導入
- また、農薬の安全性に関する科学的知見を収集し、必要な場合には随時、登録の見直しを実施

具体的な進め方

- 再評価では、メーカーに対して、最新の試験要求に則った、データの提出を要求
- 国は農薬の安全性に関する科学的知見の収集・分析



2021年度から開始し、国内での使用量が多い農薬を優先して実施

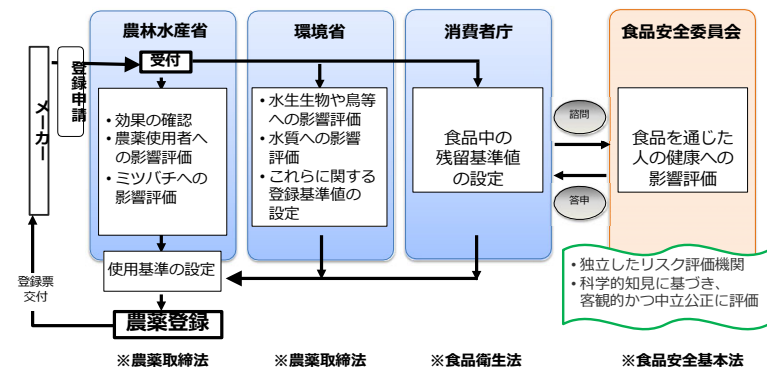
39

39

農薬登録制度に関する省庁と役割

MAFF

○ 安全性が確認された農薬だけを登録するために、関係省庁が連携して取り組んでいる。



40

40

残留農薬のリスク管理の必要性①


農薬（殺虫剤、殺菌剤、除草剤など）

- 農薬：少ない労力で農作物を病害虫や雑草から守ることが可能
- 一方、これらは生体に対する薬理作用をもった物質である。
適切に使用されなければ、人の健康や環境に悪影響を及ぼすおそれ

適切なリスク管理が必要

直接的には「農薬取締法」で規制

国内での農薬の製造・販売を規制
 ➤ 農薬の使用方法を規制（使用基準）等
 例：農薬ごとに、使用できる農作物や、その際の使用量（使用量、使用回数等）が定められている。




41

41

残留農薬のリスク管理の必要性②

- 農薬が、農作物や畑に撒かれる
 - 農作物の表面に付着
農作物に吸収されることによって、植物の内部に移行
 - 一部は時間とともに減少
（雨によって洗い流される、植物体内で分解されるなど）
 - 収穫される農産物に**微量に残留する**可能性がある
- ヒトは、毎日様々な食品を食べることを通じて、微量の農薬等を摂取

健康に悪影響が生じないように、食品中の残留農薬等についてリスク管理が必要



42

42

残留農薬のポジティブリスト制度

○ 食品中に残留する農薬のポジティブリスト制度（第13条第1項及び第3項）
→ 原則、一定の量を超えた農薬が残留する食品の販売等の禁止

残留基準が定められている農薬	残留基準が定められていない農薬	内閣総理大臣が指定する物質
農薬を定められた使用方法で 使用した際の残留試験の結果 や国際基準に基づき、食品安全委員会によるリスク評価等も踏まえ、残留基準を設定	人の健康を損なうおそれのない一定の量（一律基準※）を設定 ※ 0.01ppm（食品1kgに農薬等が0.01mg含まれる濃度）	人の健康を損なうおそれのないことが明らか な物質を指定 （カリウム、カルシウム、クエン酸、グルタミン等）
農薬が残留基準を超えて 残留する食品の流通を禁止	農薬が一律基準を超えて 残留する食品の流通を禁止	ポジティブリスト制度の 対象外となり流通が可能

【残留基準の例】

	にんじん	キャベツ	はくさい	りんご
農薬A	0.1 ppm	0.05 ppm	0.1 ppm	2 ppm
農薬B	1 ppm	0.1 ppm	0.5 ppm	2 ppm
農薬C

43

43

農薬の残留基準の設定方法（イメージ）

○ 個々の残留基準は、使用方法を遵守して農薬を適正に使用した場合の残留試験の結果を踏まえて設定。

農薬を正しく使用すれば残留基準を超えないが、不適正に使用すれば基準を超えるような値を設定 → 農薬の適正使用を誘導

○ ただし、健康に悪影響を生じるおそれがある場合は、その使用方法自体を見直し。

（国際的に共通の考え方）


使用方法（注）

適用農作物ごとに使用方法が定められている

農薬A（例）
 適用作物：ぶどう
 使用方法：散布
 希釈倍数：1000～2000倍
 使用時期：収穫7日前まで
 使用回数：3回以内

作物残留試験を実施

最大の残留が予測される使用方法に従って実際に農薬を使用し、残留濃度を分析



残留基準の設定

残留試験の結果に基づいて残留基準を設定

農薬A（例）
ぶどう：2ppm

自然条件下での試験であるため、残留濃度のバラツキを考慮し、試験の実測値からある程度の許容幅をおいて設定。

（注）国内で使用される農薬は、農薬取締法により使用方法の遵守義務あり。赤字は、最大残留が予測される使用方法。

44

44

農薬の残留基準の設定

食品衛生法に基づき、農薬の**残留基準**を設定

- ・食品中に残留することが許される農薬の限量
- ・個別の物質ごとに、また、食品ごとに設定
- ・残留基準を超える食品の流通は禁止

→ これらにより健康への悪影響が生じないことを確保

<残留基準のイメージ>

	にんじん	キャベツ
農薬 A	0.1ppm	0.05ppm
農薬 B	1ppm	0.1ppm
農薬 C

(注) ppm : 100万分の1を意味する。1ppmは、食品1kg中に農薬等1mgが含まれる濃度。

45

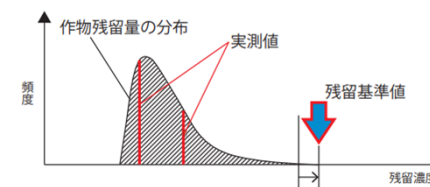
45

農薬の残留基準の設定方法①

残留試験の結果から残留基準を設定する際は、残留濃度のバラツキを考慮し、試験の実測値からある程度の許容幅をおいて基準を設定。

(理由) 同じ使用方法で農薬を使用しても、以下のような要因により、**実際の残留濃度にはバラツキが生じる。**

- ・品種 (作物の大きさや形態の違い、葉の茂り方の違い等)
- ・気候 (降雨量、日照量、気温等)
- ・栽培条件 (施設/露地、植栽密度等) 等



つまり・・・

**適正に農薬を使用
してれば、
残留基準を超える
ことがないように
基準を設定。**

引用元：食品の安全確保に向けた取り組み（厚生労働省）
(<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000717858.pdf>)

46

46

農薬の残留基準の設定方法②

農薬の使用が想定されない食品に対しては、基準を設定しない。

- 国内で使用されておらず、かつ、国際基準（コーデックス基準）もなく、輸入食品に対応した基準設定の依頼もないもの。
- 基準を設定しない食品については、一律基準（0.01 ppm）を適用し^(注)、それを超えて残留する食品の流通を禁止。

(注) ただし、抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質については、当該食品中には「含有してはならない」ものとして規制。

**基準のない農薬が無規制に使用されることを防止
(いわゆるポジティブリスト制度)**

47

47

農薬の残留基準の設定方法③

健康に影響を生じることがないように基準を設定

- 作物残留試験結果等により設定した基準案が、ヒトの健康への悪影響がないことを確認するため、経口摂取量と許容量（ADI、ARfD）を比較（長期及び短期のばく露評価）。

ADI（Acceptable Daily Intake：許容一日摂取量）：
ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと考えられる一日当たりの物質の摂取量。

ARfD（Acute Reference Dose：急性参照用量）：
ヒトの24時間又はそれより短時間の経口摂取で健康に悪影響を示さないと考えられる摂取量。

48

48

食品のリスクとは・・・

再掲

安全な食品とは－量
－食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの

重金属

農薬
添加物

器具から
溶出する
物質

↓

リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**

ハザード

×

摂取量

=

リスク

食品安全委員会資料より 49

49

食品のリスクとは・・・

再掲

安全な食品とは－量
－食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの

重金属

農薬
添加物

器具から
溶出する
物質

↓

リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**

ハザード

×

摂取量

=

リスク

食品安全委員会資料より 50

50

食品のリスクとは・・・

再掲

安全な食品とは－量
－食品安全分野におけるハザードとリスク

ハザード 有害な影響を起こすもの

重金属

農薬
添加物

器具から
溶出する
物質

↓

リスク 有害な影響が起きる**確率**とその**強さ**

ハザード

×

摂取量

=

リスク

食品安全委員会資料より 51

51

ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

再掲

食品の安全を守る仕組み
－ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

動物試験で得られた一番小さい「無毒性量」を、「安全係数」*1で割って、人が毎日一生涯食べ続けても安全な量*2を求める

*1 安全係数
得られた無毒性量などの数値は動物での値なので、ヒトに適用する際には、無毒性量を安全係数（通常は100：種差10×個体差10）で割り、食べても安全な量を定めます。

*2 許容一日摂取量（ADI: Acceptable daily intake）

食品の安全を守る仕組み
－ハザードの特性評価（農薬や食品添加物など人為的に用いる化学物質の場合）

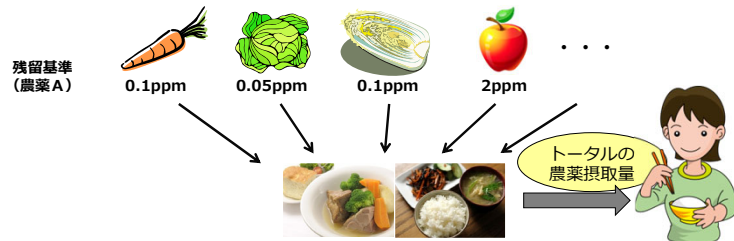
動物試験で得られた一番小さい「無毒性量」を、「安全係数」*1で割って、人が毎日一生涯食べ続けても安全な量*2を求める

食品安全委員会資料より 52

52

長期暴露評価：農薬摂取量の推定（ADIとの比較）①

- ADIと比較すべき農薬摂取量は、**長期間（理論的には生涯）における平均一日摂取量**。
- 人は毎日様々な食品を通じて農薬を摂取しているため、個々の食品ごとではなく、**様々な食品を通じたトータルの摂取量を推定することが必要**。



53

53

長期暴露評価：農薬摂取量の推定（ADIとの比較）②

- 農薬の摂取量（一日平均）は、
 - ・食品ごとに当該農薬の摂取量を算出し、
 - ・その値を積み上げることにより推定。

- その摂取量が**健康に悪影響を及ぼさないレベルかどうかを確認**。

(注) ADI (Acceptable Daily Intake : 許容一日摂取量) : ヒトが生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと考えられる一日当たりの物質の摂取量。



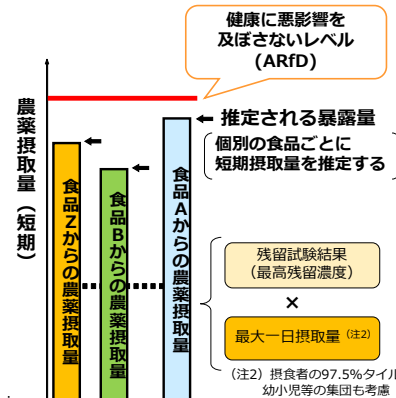
54

54

短期暴露評価：農薬摂取量の推定（ARfDとの比較）

- ADIは、**長期的な影響（農薬を生涯に渡って摂取し続けた場合の影響）を推定するための指標**。
- 一方、**短期間（24時間、又はそれ以下）の農薬の摂取による影響を推定するための指標としてARfD（急性参照用量^(注1)）という概念があり、残留基準設定の際に考慮している**。

(注1) ARfD (Acute Reference Dose ; 急性参照用量) : ヒトの24時間又はそれより短時間の経口摂取で健康に悪影響を示さないと推定される摂取量。



55

55

残留農薬等の一日摂取量調査

- 消費者庁は、**日常の食事を通じた実際の農薬等の摂取量を推定するため、毎年度マーケット・バスケット方式による調査を実施**。

【マーケット・バスケット調査とは】

- ・市販の様々な食品を組み合わせ（各食品の国民の平均摂取量に基づく）、食品に応じて煮る、焼く等の調理を加えたものをサンプルとする調査。
- ・理論上の推定に比べ、食事を通じて人が摂取する農薬等の量をより実態に近く推定することが可能。

- その結果、**各農薬等の一日摂取量はADIを大幅に下回っており、残留基準によるリスク管理が有効**であることを確認。

・令和6年度：8地域の試料について、47物質を調査（※下表は調査結果の抜粋）

別表1 定量値が得られた19農薬等のADI、平均一日摂取量及び対ADI比

農薬等の名称	ADI (mg/kg体重/日)	平均一日摂取量 (µg/人/日) ※	対ADI比 (%) ※
アセタミプリド	0.071	0.46 ~ 1.93	0.011 ~ 0.048
イミダクロプリド	0.057	0.34 ~ 2.12	0.011 ~ 0.066
ベンチオピラド	0.081	1.30 ~ 2.81	0.029 ~ 0.062
ミクロブタニル	0.024	0.10 ~ 2.40	0.007 ~ 0.177

※下限値：定量値が得られなかった食品群の濃度を0として推定した場合の値

上限値：定量値が得られなかった食品群の濃度を定量下限値又は検出限界値として推定した場合の値

56

56

4. その他情報提供

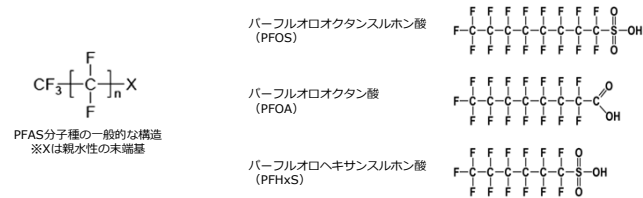
57

57

PFASとは

- PFASは、有機フッ素化合物の総称であり、その分子種の定義は複数存在する。
 > OECDによると、**4,730のPFAS分子種**の存在が確認されている。
- 撥水性、撥油性と、物理的・化学的な安定性を併せ持つことから、溶剤、界面活性剤、繊維・革・紙・プラスチック等の表面処理及びその原料、イオン交換膜、潤滑剤、泡消火剤、半導体原料、フッ素ポリマー加工助剤等、幅広い用途で使用されている。
- PFASのうちPFOS、PFOA及びPFHxSは、化審法※に基づく第一種特定化学物質に指定され、その製造及び輸入が原則禁止されている。
 > PFOSは2010年、PFOAは2021年、PFHxSは2023年に指定。

※化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（昭和48年法律第117号）



出典：2024年6月25日 内閣府 食品安全委員会「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価について」

58

58

耐容一日摂取量（TDI）の設定

- わが国においては、内閣府食品安全委員会にて自らの判断による食品健康影響評価が行われ、その評価結果、
- PFOS及びPFOAの耐容一日摂取量（TDI）※をそれぞれ20 ng/kg体重/日と設定し、
- 令和6年6月25日付けで内閣総理大臣を含む関係大臣宛に通知された。

※ 耐容一日摂取量（TDI）：ヒトが一生にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量のこと

出典：2024年6月 食品安全委員会 食品健康影響評価書「有機フッ素化合物（PFAS）」 59

59

水道水（水道法）における見直し

- **令和2年3月：**
 厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「水質基準に関する省令の一部改正等について（施行通知）」により、水質管理目標設定項目としての目標値（暫定）を50 ng/L（PFOS及びPFOAの合算値）に設定
 <設定根拠>
 - ・ 耐容一日摂取量（TDI）：20 ng/kg体重/日
 - ・ ヒトの平均体重：50 kg
 - ・ 水道水経由のばく露割合：TDIの10%
 - ・ ヒトが1日に飲む水の量：2L
 - ・ 保守的で健康保護的なアプローチとして、PFOSとPFOAの合算値として設定
- **令和7年6月：**
 中央環境審議会水環境・土壌農薬部会水道水質・衛生管理小委員会（令和7年2月及び4月）、中央環境審議会答申「水道における水質基準等の見直しについて（第1次答申）」（令和7年5月）を経て、省令改正・公布を行い、水質管理目標設定項目（PFOSとPFOAの合算値として50 ng/L）から水質基準項目（規制値は変更なし）へ引き上げ（施行日は令和8年4月1日）

改正前		改正後	
水質管理目標設定項目*	目標値（暫定）	水質基準項目*	基準値
PFOS及びPFOA	PFOS及びPFOAの量の和として0.00005 mg/L以下	PFOS及びPFOA	PFOS及びPFOAの量の和として0.00005 mg/L以下

* 「水質基準に関する省令の制定及び水道法施行規則の一部改正等について」（平成15年10月10日付け健康第1010004号厚生労働省健康局長通知）において、将来にわたり水道水の安全性の確保等に方途を算する旨から、水道事業者等において水質基準に係る検査に準じて、体系的・組織的な監視によりその検出状況を把握し、水道水質管理上留意すべき項目として定められる。

* 水道法第4条に基づく水質基準。水質基準に関する省令（平成15年5月30日厚生労働省令第101号）により定められる。

60

60

ミネラルウォーター類におけるPFOS及びPFOAの規格基準設定経緯①

1. ミネラルウォーター類の成分規格の項目について

- ミネラルウォーター類については、水道水の代替として摂取されている実態があることから、水道法に基づき水道水の**水質基準等として人の健康の保護の観点から基準値が設定されている項目**については、食品衛生法においても**ミネラルウォーター類の成分規格の項目とすることを検討**することとしている。
 - 「ミネラルウォーター類における化学物質等の成分規格の設定等について」
(平成22年12月14日 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 食品規格部会 資料1-1 別紙1)
- ただし、ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（以下「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」という。）については、製造基準として**原水の採水の段階から厳格な管理を行うこと**としていることから、従来、成分規格については必ずしも水道水と同様の基準とはせず、原則としてコーデックスのナチュラルミネラルウォーター規格に準拠し、項目の選定を行うこととしている。
 - 「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の製造基準」(抄)
 - 原水は、自然に、又は掘削によつて地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、源泉及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない
 - 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない。
- 環境省において、水道水の水質基準項目としてPFOS及びPFOAを追加する方針が概ね了承（令和7年2月当時）。
- 一方、コーデックスのナチュラルミネラルウォーターの規格において、現在、PFOS及びPFOAは設定されておらず、また、ミネラルウォーター類についてPFOS及びPFOAの規格を設定しているEUにおいても、ナチュラルミネラルウォーターは対象外としている。

食品衛生法に基づく規格基準としては、ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの（以下「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」という。）を対象に、PFOS及びPFOAを成分規格として設定する。

61

61

ミネラルウォーター類におけるPFOS及びPFOAの規格基準設定経緯②

2. 基準値について

- ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の成分規格の基準値については、従来、水質基準等の設定の考え方に準じて設定することとしている。
- 平成22年の成分規格設定方針においても、水道水質基準等の設定の考え方に準じて、**耐容一日摂取量（TDI）等の閾値が設定される物質**については、基本的には、他の食品からの寄与を考慮した以下の条件で対象物質の1日当たりのばく露量がTDIを超えないような評価値を算出し、基準値とすることとされている。
 - 人が1日に飲用する水の量：2 L
 - 人の平均体重：50 kg
 - 水経由のばく露割合としてTDIの10%
- 今回の水道水の水質基準におけるPFOS及びPFOAの基準値においては、この条件に基づきPFOS及びPFOAの合算値として50 ng/Lと設定されている

以上から、PFOS及びPFOAに係るミネラルウォーター類の成分規格としては、以下のとおりとする。

ミネラルウォーター類（殺菌又は除菌を行うもの）：PFOS及びPFOAの合算値として0.00005 mg/L（50 ng/L）

※ 告示の日（令和7年6月30日）から施行。ただし、令和8年4月1日（水道水質基準の改正の施行日）前に製造・輸入されたものを加工・使用・調理・保存・販売する場合は、従前の例によることができることとする。

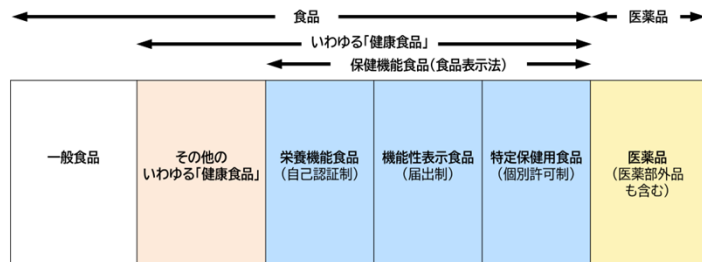
62

62

いわゆる「健康食品」について

いわゆる「健康食品」：

- 医薬品以外で経口的に摂取される「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して扱われている食品」のことをいう¹⁾。
 - また、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品といった制度上の区分を区別することなく、こうした食品もいわゆる「健康食品」に含まれる¹⁾。
- ※ いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義はない。



1) 食品安全委員会「食品の安全性に関する用語集」(https://www.fsc.go.jp/youngohu/kenkou_eigou.html#item26) を一部改変
※ 下図は、厚生労働省「いわゆる「健康食品」のホームページ」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuunitsite/bunya/kenkou_jinyou/shokuhin/hokenkinou/index.html) より抜粋

63

63

いわゆる「健康食品」の安全性確保に関する取組

	いわゆる「健康食品」	指定成分等含有食品 (令和2年6月1日施行)
消費者庁で対応 ※ 規格基準の遵守状況の監視は監視行政として厚生労働省が対応	製造段階における具体的な方策 ・ 原材料の安全性の確保（文献検索を実施、食経験が不十分なときは毒性試験を実施） ・ 製造工程管理（GMP）による安全性の確保（全工程における製造管理・品質管理） ・ GMP等の実効性の確保（第三者認証制度の導入）	指定成分等含有食品の製造又は加工の基準（令和2年厚生労働省告示第121号） 製造管理・品質管理等の義務化
厚生労働省で対応 情報は消費者庁に共有される	健康被害情報の収集及び処理体制の強化 ・ 因果関係が明確でない場合等も含め、より積極的に情報を収集	食品衛生法第8条 健康被害情報の届出義務化
関係省庁で連携し実施	消費者に対する普及啓発 ・ いわゆる「健康食品」に関する知識の普及啓発	

64

64

消費者へのリスクコミュニケーション



● 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所において、**いわゆる「健康食品」の安全性・有効性のデータベース (HFNet)**を運営
<https://hfnet.nibn.go.jp/>

● いわゆる「健康食品」について、一般消費者向けの基礎知識に加えて、成分の作用等についての文献情報や、医薬品との相互作用など、専門的な情報も公開

● 今後、情報を充実させ、さらなる普及を図る

65

65

いわゆる「健康食品」についての解説動画



※消費者庁と内閣府食品安全委員会が連携して作成

- 内閣府食品安全委員会が作成した「いわゆる「健康食品」に関するメッセージ」の「19のメッセージ」を基に作成しました。
- 一般の消費者の方向けの動画です。
- いわゆる「健康食品」について、分かりやすく解説した動画です。
 - 摂取するかどうかの判断
 - 摂取する際に留意すべき点等

66

66


健康食品 Q&A



67

67

ご清聴ありがとうございました



消費ホットライン188
イメージキャラクター「イヤヤン」

68

68